



Angebot Grill-Buffer „Grillson-BBQ“

Salate (komplett vegetarisch)

(werden in diversen Schalen, Platten und Tellern auf einem Buffet präsentiert)

Gegrillte mediterrane Gemüse | Kräuter-Olivenöl
Tomate | Mozzarella | frisches Basilikumpesto | geröstete Pinienkerne
Spanischer Pastasalat | getrockneten Tomaten | Oliven | Kräuter
Sommerlicher Kartoffelsalat | Radieschen | Edamame | Staudensellerie | Zuckerschoten
Kirschtomatensalat | Aprikosen | Rucola | rote Zwiebeln | alter Balsamico
Bunter Melonensalat | Erdnüssen | Minze | Limetten

vom Grill

Hähnchenkeule „Butterchicken“ (ohne Knochen)
48h SousVide Schweinebauch vom Schwäbisch-Hällischem BIO-Landschwein mit BBQ-Marinade
Gegrillte Bratwurst vom Schwäbisch-Hällischem BIO-Landschwein
Gegrilltes Lachsfilet mit zartem Murray River Salz
Marinierter und gegrillter Halloumitaler

Beilagen

Frische Brot- und Baguetteauswahl

Dips

immergrüne Guacamole mit Limetten und Petersilie
atemberaubende Knoblauchaioli mit Zwiebel und Safran
kräftige Koriandercreme im umami-Style
angenehm scharfes Ajvar-Tomatenchutney

Ab 30 Personen 49,- €

Ab 50 Personen 44,- €

Ab 80 Personen 39,- €

Sonstige Kosten

(Die sonstigen Kosten verhalten sich je nach Eventbedingungen unterschiedlich und werden Ihnen bei einem unverbindlichen Angebot genauestens aufgeschlüsselt.)

benötigtes Personal

Hardware (Besteck, Geschirr, Verbrauchsmaterial, etc)

Logistikpauschale je nach Aufwand und Entfernung