



## Angebot Grill-Bufferet „Grillson-Signature-BBQ“

### Salate

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

Gegrillte mediterrane Gemüse | Kräuter-Olivenöl  
Tomate | Büffelmozzarella | 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

Argentinisches Roastbeef mit Murray-River-Salz am Stück gegart  
48h SousVide Schweinebauch vom Schwäbisch-Hällischem BIO-Landschwein mit BBQ-Marinade  
Hähnchenkeule „Butterchicken“ (ohne Knochen)  
Gegrilltes Lachsfilet und Black Tiger Garnelen in Knoblauch-Kräuter-Öl  
Marinierter und gegrillter Halloumitaler

### Beilagen

Frische Brot- und Baguetteauswahl  
Geröstete Drillinge  
Tomatisiertes Ratatouillegemüse

### 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 59,- €

Ab 50 Personen 54,- €

Ab 80 Personen 49,- €

### 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