



Angebot Raclette (ab 10 Personen bis 30 Personen)

Beilagen/Vorspeisen

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

Kräuterquark mit Radieschen und Kirschtomaten
Allerlei von geräucherten und gebeizten Fischen mit Sahnemeerrettich und Dillsauce
Kirschtomatensalat mit roten Zwiebeln und Frühlingslauch
Winterlicher Kartoffelsalat mit gegrilltem Kürbis
Feldsalat mit Croutons Joghurtdressing

Raclette

Geschmolzener Morbier mit schwarzem Pfeffer
Gebratene La Ratte Kartoffeln und frisches Bauernbrot
Luftgetrocknete und geräucherte Schinkenspezialitäten
Auswahl an Essiggemüse

Dessert

Zweierlei Schokoladenmousse mit Sauerkirschen
Ananas-Mangochutney auf Kokus-Panna Cotta

Ab 10 Personen 44,- €

Ab 20 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



Angebot Kleines Buffet für den kleinen Kreis (ab 10 Personen)

Leckeres und frisches Catering für Dein Event jeglicher Art. In kleiner Runde und bereits ab 10 Personen möglich. Flexibel und ganz in Deiner Nähe.

Hier eine kleine Auswahl an verschiedenen Köstlichkeiten:

Münchner Schnitzel | süßer Senf | Meerrettich | Gemüse-Kartoffelsalat

Linsencurry | Gemüse | Butterchicken | Naan-Brot

Geschnetzeltes | Pilzrahmsauce | Spätzle

Pasta „al fredo“ | Kirschtomaten | Rucola | rote Zwiebel | Parmesan

Tomate | Büffelmozzarella | Basilikumpesto | Olivenöl

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



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



Angebot Grill-Bufferet „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



Angebot Fondue „Chinoise“ (ab 10 Personen bis 30 Personen)

Fondue „Chinoise“

Gegrillte Paprika, Zucchini und Aubergine eingelegt in Olivenöl mit Schafskäse
Tomate mit Büffelmozzarella und frischem Basilikumpesto
Mediterraner Nudelsalat
Sommerlicher Kartoffelsalat mit Radieschen, Staudensellerie und Zuckerschoten
Kirschtomatensalat mit Aprikosen und Rucola
Bunter Melonensalat mit Erdnüssen und Minzmarinade

Beilagen

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

Eismeercrevetten mit Ananas und Mango in Koriandermarinade
Gebratenes Wokgemüse in Sojamarinade und Ingwer
Glasnudelsalat mit Champignons, Paprika, Erdnüssen, Sesam und Koriander
Feldsalat mit Speck, knusprigen Croutons und Joghurtdressing
Frische Brot- und Baguetteauswahl mit Oliven-Salzbutter
Gebratene La Ratte Kartoffeln mit Knoblauch, Rosmarin und Thymian

Dips

Chili-Guacamole, Zitronengras-Kashmircurry, süß-saure Sauce, Babaganoush mit Knoblauch

Dessert

Zweierlei Schokoladenmousse mit Sauerkirschen
Ananas-Mangochutney auf Kokus-Panna Cotta

Ab 10 Personen 54,- €

Ab 20 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