



GRILL BUFFET

 **gastroevents**

“Grill & Chill” im großen Stil

Preise und Auswahl Stand Janu. 2025

Grill Buffet

ein Lebensgefühl



Vorteile eines BBQ Buffets

- Sie bieten Ihren Gästen eine fantastische Auswahl von Grill und U.S. Smoker
- Es erzeugt sofort eine entspannte Atmosphäre
- Unverträglichkeiten und spezielle Ernährungsstile werden einfacher berücksichtigt



So funktioniert es

Auf den folgenden Seiten präsentieren wir Ihnen eine exquisite Auswahl BBQ Komponenten für Ihr Buffet. Jede Kategorie hält eine Vielzahl an Optionen für Sie bereit, sodass Sie Ihr persönliches Lieblings-BBQ individuell zusammenstellen können. Die Anzahl der verfügbaren Auswahlmöglichkeiten ist stets angegeben.



Summertime

Wir grillen für Sie von Frühjahr bis in den Herbst. Und wenn das Wetter mal nicht so mitspielt, kein Problem! Dann grillen wir für Sie hinter den Kulissen und bauen Ihnen daraus ein wundervolles Indoor Buffet.

AMERICAN - BBQ

Salate 4 zur Wahl

- Saisonale, bunte Blattsalate mit weißem Balsamico Dressing mit Salat Nizza Topping Bar: Thunfisch, gekochtes Ei, Kapern, Zwiebeln, weiße Bohnenkerne, Oliven und Kartoffel
- Caprese von Kirschtomaten und Mozzarella-Kügelchen mit Basilikumpesto und Pinienkerne 
- Schwäbischer Kartoffelsalat 
- Bulgursalat mit Tomate, Granatapfel, Zitrone, Minze und Petersilie 
- Cole Slaw (amerikanischer Krautsalat) mit Karotten und cremiger Sauce 
- Mangosalat mit Garnelen, Frühlingslauch und Sesam
- Griechischer Bauernsalat mit Gurke, Tomate, Fetakäse und Oliven 
- Toskanischer Brotsalat mit knusprig, geröstetem Brot, Romanasalat, Tomate, Gurke und Balsamico 
- Pikanter Rindfleischsalat mit Paprika, Tomaten, Mais mit Chili, Ingwer und Kräutern
- Glasnudel-Gemüsesalat mit Koriander und Misodressing 
- Asiatischer Krautsalat mit Rauchmandel und geröstetem Sesam 
- Mediterraner Nudelsalat mit gegrilltem Gemüse und Oliven 

Vorspeisen 3 zur Wahl

- Gegrilltes Gemüse mit Oliven, getrockneten Tomaten und gefüllte Antipasti 
- Hausgemachte Salami, Rinderschinken und Manchegokäse
- Pink Hummus und Papadum Brot 
- Baba Ghanoush, orientalischer Auberginendip 
- Vitello Tonnato mit Kapernblüten
- Melone mit Fetakäse und Salzzitrone 
- Gratiniertes Ziegenkäse mit Aprikosenchutney, Rosmarin und Honig von unseren eigenen Bienen 
- Roastbeef mit Trüffelmayonnaise und gepickeltem Gemüse
- Hausgebeizter Lachs mit Purple Curry und Zitronenpfeffer

AMERICAN - BBQ

Hauptkomponenten

VOM SCHWEIN, LAMM, GEFLÜGEL, RIND, FISCH, MEERESFRÜCHTEN,
VEGETARISCH & VEGAN

5 zur Wahl > 50 Gäste
4 zur Wahl < 50 Gäste

SCHWEIN

SALSICCIA "RUSTICO" MIT FENCHEL AUS UNSERER EIGENEN METZGEREI

Für unsere Salsiccia nehmen unsere Metzgermeister nur die besten Zutaten, verfeinert mit mediterranen Kräutern und Gewürzen.

SPARERIBS VOM LANDSCHWEIN

Spareribs vom Landschwein aus dem US-Smoker. Hier ist lustvolles Nagen am Knochen angesagt, bis die Finger vollkommen mit Marinade verschmiert sind!

PULLED PORK HOT DOG 12 STUNDEN GEGART

Das lange Garen bei niedriger Temperatur macht das Fleisch so zart, sodass es anschließend zerzupft werden kann.

Topping-Bar: Brioche Hot Dog Buns, Röstzwiebeln, Essiggurken, Tomaten, Gurke, Romanasalat, Chili (aus eigenem Anbau), Cheddar und gebratener Speck.

KACHEL STEAK Unser Favorit "Cut"

Unsere Schweinesteaks werden 24 Stunden in hauseigener Paprika-Gewürzmischung mariniert und entfalten auf dem Grill immer vollen Geschmack. Butterzart und super saftig!

GEFLÜGEL AROMATISCH MARINIERT

Saftiges Keulenfleisch vom Huhn in Honig-Ingwer Marinade - am Spieß gegrillt

LAMM WÜRZIG UND AROMATISCH

Hackfleisch Röllchen aus Lamm - und Rindfleisch. Kräftig mit Knoblauch, Paprika, Rosmarin und Thymian gewürzt über der offenen Flamme gegrillt.

AMERICAN - BBQ

Hauptkomponenten

RIND

FLAP MEAT IM GANZEN GEGRILLT

Das Flap Steak stammt aus dem unteren Rippenbereich. Das Steak ist groß und punktet mit seiner ausgeprägten Marmorierung. Immer mit dabei: unsere hauseigene Pfeffermischung!

BRISKET 12 STUNDEN GEGART

Das Brisket wird mit einer Gewürzmischung (Rub) eingerieben. Anschließend ruht das Brisket 24 Stunden zum Marinieren. Danach kommt es für 12 Stunden in den Smoker

SHORTRIBS SAFTIG GEGART IM SMOKER

Rippchen gibt es nicht nur vom Schwein! Wenn Sie mal etwas Ausgefallenes für Ihre Grillfeier suchen, dann probieren Sie unbedingt unsere Shortribs von bayerischen Rindern.

FLAT IRON STEAK GEHEIMTIP

von heimischen Rindern.
Selektiert und gereift in unserer Metzgerei.

FISCH & MEERESFRÜCHTE

FLAMMLACHS IM BANANENBLATT

Ganze Lachsseiten werden mit Tandoori eingerieben, in Bananenblatt gerollt und über Holzkohle lauwarm geräuchert.

GARNELEN OHNE SCHALE (2 STK PRO PERSON)

Gegrillte Garnelen, frisch vom Rost mit Olivenöl, Knoblauch und gehackter Petersilie.

AMERICAN - BBQ

Hauptkomponenten

VEGETARISCH & VEGAN

GEMÜSEPFANNE MIT FETAKÄSE BUNT UND LECKER

Ein bunter mediterraner Mix aus Aubergine, Zucchini, Paprika und Tomate - abgeschmeckt mit Zwiebeln, Knoblauch, frischen Kräutern und unserem hausgemachten Basilikumpesto.

Getoppt mit Würfeln vom Kuhmilch-Feta
ODER veganem Kokos-Feta

BRATLING DER VEGANE STAR

Gegrillt über glühender Holzkohle wird der vegane Bratling vor dem Servieren mit unserem fruchtigen Aprikosenchuntesy getoppt.

PORTOBELLO GELIEBT VON GROSS UND KLEIN

gebratene Riesen-Champignons mit süßem Cherry-Tomaten-Ragout

HALLOUMI EVERYBODY'S DARLING

Der Halloumi wird im Vorfeld mit Minze und frischen Kräutern mariniert und erhält auf dem Grill seine knusprige Kruste.

GRILLED CAESAR-SALAD SALATLIEBHABER AUFGEPASST!

Gegrillter Romanasalat mit Caesardressing und Toppingbar: Parmesan & Bacon Bites
Ein echtes Highlight auf jeder Grillparty

QUESADILLAS DER GRILL HIT

Eine typisch mexikanische Speise. Gefüllt mit gegrilltem Gemüse, Guacamole und würzigem Manchego Käse. Die weichen, in Stücke geschnittenen Weizentortillas, sind eine Wucht!

AMERICAN - BBQ

GEMÜSE BEILAGE & DIPS

GEMÜSE 1 zur Wahl

- Schmortomaten mit Bergkäse überbacken ✓
- Gegrillte Maiskolben mit Meersalz
- Gegrillter Pak Choi
mit Knoblauch und Chili-Flakes VEGAN
- "Redneck Beans"
Rote Bohnen mit Paprika und Speck

BEILAGE 1 zur Wahl

- Risoni-Nudeln in leichtem Tomaten-Sugo VEGAN
- Rosmarinkartoffeln (mit Schale) VEGAN
- Gewürzreis mit Rosinen VEGAN
- Smashed-Potato mit Kräutern und Mojo Dip ✓

Brotauswahl aus unserer eigenen Bäckerei

- Pain Paillasse (unser gedrehtes Baguette) Rustico und Vollkorn VEGAN
- Salzbutter und Frischkäsedip ✓

SAUCEN UND DIPS 4 zur Wahl

- Chimichurri VEGAN
- BBQ-Sauce VEGAN
- Knoblauch-Sauerrahm ✓
- Thaicurry-Kokos-Mangosauce VEGAN
- Chili-Koriander-Tomatensauce VEGAN
- Honig-Senfsauce ✓
- Basilikumpesto ✓
- Kräuterbutter ✓

ASIA - BBQ

Brotauswahl aus unserer eigenen Bäckerei

Pain Paillasse (gedrehtes Baguette), Kroepoek und Papadum mit Curry- und Salzbuttermilch 

Salate und Vorspeisen

- Bunte Blattsalate mit zweierlei Dressing
Topping Bar: verschiedene Nüsse, Croûtons, Gurke, Tomate und Mais 
- Melone mit Fetakäse und Salzzitrone 
- Asiatischer Krautsalat mit Rauchmandel und geröstetem Sesam 
- Garnelen-Mangosalat mit Frühlingslauch und Sesam
- Pikanter Rindfleischsalat mit Paprika, Tomaten, Mais mit Chili, Ingwer und Kräutern
- Glasnudel-Gemüsesalat mit Koriander & Misodressing 
- Karotten-Ingwersalat mit Sesamdressing 
- Auberginen-Hummus mit schwarz-weißem Sesam 

Asia treats

- Poke Bowl - in Soja und Wasabi mariniertes Lachs und Tofu auf Basmati-Duftreis mit Algensalat, Avocado und Miso-Mayo
(was ist eine Poke Bowl? Eine Poke Bowl ist ein hawaiianisches Gericht, welches Wurzeln in der japanischen Küche hat. "Poke" bedeutet in etwa "diagonal in Stückchen schneiden" und steht für den in Würfel geschnittenen rohen Fisch, welcher gemeinsam mit Reis, Dressing und Gemüse serviert wird)
- Rotes Thai Curry aus dem Wok mit knackigem Asia-Gemüse 

Vom Grill

- Yakitori-Party!
Teriyaki Grillspieße vom Huhn, Tofu und Garnele
Vor Ort wählbar mit Wasabi-Soja-, Chili-Ingwer oder Sweet Chili-Lack
- Roastbeef, frisch aufgeschnitten mit pikanter Erdnussauce
- Spare-Ribs "Asia Style"

Beilagen

- Limonenreis 
- Bami Nudeln 
- Süß-saures Asia Gemüse 

SCHWABEN - BBQ

Brotauswahl aus unserer eigenen Bäckerei

Großer Krustenlaib, Laugen-Bagel und Seelen mit Salzbutter und Frischkäsedip 

Salate und Vorspeisen

- Bunte Blattsalate mit zweierlei Dressing
Topping Bar: verschiedene Nüsse, Croûtons, Gurke, Tomate und Mais 
- Tomate Mozzarella mit Basilikum Pesto und Pinienkernen 
- Bayrischer Krautsalat mit Kümmel, Essig und Öl 
- Schwäbischer Kartoffelsalat 
- Linsen-Gemüsesalat 
- Ochsenmaulsalat

Unser Brotzeitbrett

- Hausgemachte Landjäger, Pfefferbeißer, kalter Leberkäse, Obatzter, Allgäuer Bergkäse mit Essiggurken, Meerrettich und Senf

Aus dem Bergkäselaub

- Hausgemachte Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Schnittlauch 

Vom Grill

- Spanferkel, mit kräftiger Biersauce
- Rosa gegarter Rinderrücken mit geschmolzenen Zwiebeln, Bratensauce und Senf-Mayonnaise
- Grillhendl-Schlegel in würziger Whiskey-BBQ-Marinade

Beilagen

- Schupfnudeln 
- Gemüse vom Markt 
- Filderkraut 



Grill Buffet - BBQ

Grill-Bufferet	aus unserer Auswahl	pro Person	68,00 €
	zusätzlicher Salat / Vorspeise	pro Person	4,00 €
	zusätzliche Beilage	pro Person	3,00 €
	zusätzliche Hauptkomponente	pro Person	9,00 €
Kinder	0-5 Jahre	pro Kind	kostenfrei
	6-12 Jahre	pro Kind	halber Preis
Dienstleister	z.B. DJ, Fotograf, etc	pro Person	39,00 €

Bei Preisen und Angebot sind Änderungen vorbehalten.