Ob großes oder kleines Event wir grillen gerne für Sie!

Lieferservice

Käsewürstchen
marinierte Hähnchenbrustfilets
Schwenkbratensteaks mit verschiedenen Würzungen
Lamm-Hacksteaks
gebackener Schafskäse mit Zwiebelringen und Oliven

—

gebackene Süßkartoffeln mit Tomaten-Zwiebel-Concassé

—

Tzatziki | Salsa | Ketchup

—

Krautsalat | Linsensalat
Tomaten-Gurken-Salat
gemischter Blattsalat mit Kirschtomaten und Parmesan

—

Kräuter-Knoblauchbutter
ofenfrischer Brotkorb

Guten Appetit!

—

ab 30 Personen | Preis pro Gast: 30,84 € netto

gültig ab Juli 2025

Lieferservice

Bratwurst
Bauchscheiben
marinierte Hähnchenbrustfilets
argentinisches Rinderhüftsteak
Thymian-Rosmarin-Kartoffeln

—

Kräuterquark | Salsa-Dip | Curry-Dip
Sour-Creme | Aioli | Ketchup | Senf

—

gemischter Blattsalat mit Kirschtomaten, Croutons und Parmesan
Krautsalat | Couscous-Salat | Gurkensalat
Tomaten-Mozzarella-Salat mit frischem Basilikum
Kräuter-Knoblauchbutter
gemischter Brotkorb, hausgebacken

—

Orangencreme an Mandelblättchen
Joghurt-Minz-Mousse | Weinschaumcreme

Guten Appetit!

—

ab 30 Personen | Preis pro Gast: 32,71 € netto

gültig ab Juli 2025

Lieferservice

Antipasti bestehend aus:
Zucchini | Champignons | Zwiebeln | Paprika | Oliven | Peperoni | Fingermöhrchen
Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum
Vitello tonnato | gegartes Rindercarpaccio
Melonenplatte mit naturgereiftem Landrauchschinken aus eigener Produktion

___

Tortellinisalat mit frischem Schnittlauch
Couscous-Salat | Hirtensalat mit Schafskäse
marktfrische Blattsalate an Vinaigrette mit Kirschtomaten und Parmesankäse
Brotkorb

___

Lammscheiben aus der Keule | Scampi
marinierte Hähnchenbrustfilets | Rumpsteak
Thymian-Rosmarin-Kartoffeln | mediterranes Grillgemüse

___

Kräuterquark | Salsa-Dip | Curry-Dip | Aioli | BBQ-Dip

___

Traubenschaumcreme | Panna Cotta an Himbeerspiegel

Guten Appetit!

___

ab 30 Personen | Preis pro Gast: 42,06 € netto

gültig ab Juli 2025

Lieferservice

Jungbullen-Roastbeef
marinierte Hähnchenbrustfilets
BBQ Westernsteaks vom Jungschwein
„New Orleans“ Pulled Pork
gebackene Süßkartoffeln Cajun-Style
gegrillte Maiskölbchen
Baked Beans

___

Tzatziki | Salsa-Dip | Guacamole
BBQ Sauce | Sour Creme

___

Coleslaw | Linsensalat | Farmersalat
Tomaten-Gurken-Salat | Tacco-Salat
gemischter Blattsalat mit Parmesan und Caesar-Dressing
Kräuter-Knoblauchbutter
ofenfrischer Brotkorb

Guten Appetit!

___

ab 30 Personen | Preis pro Gast: 32,71 € netto

gültig ab Juli 2025

netto

Gläser ..... 1 Stk. 0,70 €
gleich welche Sorte

Kaffeegedeck ..... 1 Stk. 1,80 €
1 Gedeck beinhaltet
Kuchenteller | Kuchengabel | Kaffeetasse
Untertasse | Kaffeelöffel

Suppengedeck ..... 1 Stk. 0,90 €
1 Gedeck beinhaltet
Suppentasse | Untertasse | Suppenlöffel

Gedeck groß ..... 1 Stk. 1,00 €
1 Gedeck beinhaltet
großer Teller | Messer | Gabel

Gedeck Dessert ..... 1 Stk. 0,75 €
1 Gedeck beinhaltet
Schälchen | Dessertlöffel

Gedeck Käse/Vorspeise ..... 1 Stk. 0,90 €
1 Gedeck beinhaltet
kleiner Teller | Messer | Gabel

Koch und Grillmeister ..... 1 Std. 29,40 €
werden nach Einsatzzeit berechnet

Gasgrill inkl. Gasverbrauch und Endreinigung ..... 1 Stk. 80,00 €

Stehtisch 80 cm ..... 1 Stk. 13,50 €

Husse für Stehtisch ..... 1 Stk. 8,80 €

Die Preise für das Leihgeschirr verstehen sich inkl. Endreinigung durch Fuhr Catering.
Geschirr und Gläser werden in den dafür vorgesehenen Boxen bereitgestellt und zurückgenommen.
Weiteres Equipment auf Anfrage (z. B. Flaschenkühler, Stehtische etc.).