

BBQ CATERING

Warum unser Catering?

Ein großes Fest bedeutet Verantwortung – und wir wissen, worauf es ankommt. Mit unserer Erfahrung, unserem eingespielten Team und unserer hochwertigen Zubereitung garantieren wir, dass alles reibungslos läuft. Bei uns können Sie sich sicher fühlen – Ihr Event ist in besten Händen.

Kapazität für bis zu 250 Gäste

Ob kleine Runde oder große Gesellschaft – unser Team hat die Erfahrung, um jedes Event professionell und zuverlässig zu betreuen. Dank unserer eingespielten Abläufe garantieren wir einen reibungslosen Service, unabhängig von der Gästeanzahl.

Echte Holzkohle – echter Geschmack

Unser BBQ-Catering setzt auf echtes Live-Cooking. Alle Speisen werden frisch vor Ort auf Holzkohle zubereitet – keine fertigen Mahlzeiten, keine Kompromisse. Das sorgt nicht nur für besten Geschmack, sondern auch für eine besondere Atmosphäre, die Ihre Gäste begeistern wird.

Stressfreie Planung dank persönlicher Beratung

Wir begleiten Sie von der ersten Anfrage bis zum gelungenen Fest. Unser strukturierter Planungsprozess sorgt für maximale Sicherheit und minimale Belastung für Sie:

1. **Anfrage stellen** – Sie nehmen Kontakt mit uns auf und teilen uns Ihre Wünsche mit.
2. **Persönliche Beratung** – Ein erfahrener Berater setzt sich mit Ihnen in Verbindung und bespricht die Details.
3. **Individuelle Planung** – In einem persönlichen Termin vor Ort gehen wir gemeinsam alle Anforderungen durch.
4. **Location-Besichtigung** – Falls gewünscht, prüfen wir die Gegebenheiten vor Ort, um eine perfekte Umsetzung zu gewährleisten.
5. **Das Fest kann beginnen** – Wir kümmern uns um alles, damit Sie den Tag entspannt genießen können.

Maximale Flexibilität bei der Menüwahl

Jeder Gast kann sein Menü selbst aus unseren Vorschlägen zusammenstellen. So ist garantiert, dass jeder genau das bekommt, was er am liebsten isst. Sie entscheiden, welche Speisen angeboten werden, und wir sorgen für die perfekte Umsetzung.

Transparente Preise – keine versteckten Kosten

Alle Kosten werden im Vorfeld klar und detailliert kommuniziert. Sie wissen genau, womit Sie rechnen können – ohne Überraschungen.

Komplette Ausstattung auf Wunsch

Damit Sie sich um nichts kümmern müssen, bieten wir Ihnen optional Geschirr, Besteck und weitere Ausstattung an. Alles wird von uns mitgebracht und professionell bereitgestellt.

Kontaktieren Sie uns noch heute und lassen Sie uns Ihr Fest gemeinsam planen.

KALTES BUFFET

- **Marktfrische Blattsalate**
Endivien, Frisee, Radicchio, Karottenstifte
- **Gurken**
Erfrischend & Knackig
- **Krautsalat**
Hausgemachter, fein mariniertes Krautsalat
- **Hausdressing**
Essig, Öl, Senf, Agavendicksaft
- **Hirtensalat**
Tomaten, Gurken, Paprika, rote Zwiebeln, Feta, Oliven
Aromatisch & Würzig
- **Caprese**
Tomaten, Mozzarella, Basilikum, Balsamico
Klassisch & Mediterran
- **Rote Bete Apfelsalat**
Rote Bete, Apfel, Walnüsse, Essig-Öl-Dressing
Erdig & Fruchtig
- **Nudelsalat**
Pasta, Erbsen, Karotten, Mayonnaise-Dressing
Cremig & Herzhaft
- **Ketchup**
- **Mayonnaise**
- **Tzatziki**
- **Tomaten**
Aromatisch & Süß
- **Paprika**
Knackig & Süß
- **Rote Zwiebeln**
Fein & Würzig
- **Frisch gebackenes Baguette**
Außen knusprig, innen fluffig
Aromatisch & Frisch
- **Karottensalat**
Fein geriebene Karotten, Orangensaft, Essig, Öl
Fruchtig & Erfrischend
- **Kartoffelsalat**
Kartoffeln, Zwiebeln, Senf, Brühe, Essig-Öl-Marinade
Hausgemacht & Herzhaft
- **Cole Slaw**
Weißkohl, Karotten, cremiges Dressing
Knackig & Cremig
- **Frisch gebackene Focaccia**
Aromatisch & Fluffig
- **Ajvar**
- **BBQ-Sauce**
- **Chimichurri**

FLEISCH UND FISCH VOM GRILL 4 zur Wahl

- **Cevapcici**
Herzhaft gewürzte Hackröllchen vom Grill, außen knusprig, innen saftig – ein Klassiker der Balkan-Küche.
- **Pollo Fino**
Zartes, entbeintes Hähnchenoberkeulenfleisch, saftig gegrillt und voller Aroma – ein Genuss für Geflügelliebhaber.
- **Argentinisches Roastbeef**
Saftig und perfekt gereift, direkt vor den Gästen aufgeschnitten – ein Highlight für wahre Fleischliebhaber.
- **Ganzer Lachs am Stück**
Frisch und aromatisch, vor den Gästen filetiert – ein Genuss für alle, die feinen Fisch lieben.
- **Cheeseburger**
Saftiges Rindfleisch, geschmolzener Käse und hausgemachte Sauce in einem fluffigen Bun – pure Burger-Perfektion.
- **Doradenfilets**
Saftige Doradenfilets mit feinem Raucharoma, gegrillt auf den Punkt.
- **Verschiedene Wurstsorten**
Herzhafte Brat- & Bockwürste, knackig gegrillt mit perfektem Röstaroma.
- **Spare Ribs**
Saftige, langsam gegarte Rippchen mit rauchiger BBQ-Glasur.
- **Garnelen in Petersilien-Knoblauchmarinade**
Zart gegrillte Garnelen, mariniert in aromatischem Knoblauch und frischer Petersilie.

VEGAN UND VEGETARISCH VOM GRILL 2 zur Wahl

- **Vegane Bratwurst**
Herzhaft gewürzte, pflanzliche Bratwurst vom Grill – deftig, aromatisch und perfekt für Genießer.
- **Vegane Cheezburger**
Saftiges, pflanzliches Patty mit geschmolzenem veganem Käse und hausgemachter Sauce – voller Geschmack, ganz ohne Fleisch.
- **Grillkäse**
Goldbraun gegrillter Käse mit zart schmelzender Textur – außen knusprig, innen cremig, ein echter Genuss.
- **Grillgemüse**
Frisch gegrilltes, buntes Gemüse mit feinem Röstaroma – mediterraner Genuss für alle Sinne.

Preise für Speisen (Preis inkl. MwSt.)

Erwachsener

49,90€

Kind (6-12 Jahre)

24,90€

Logistik/Anlieferung (Preis inkl. MwSt.) Preis pro km: 2,20€

Für die Anfahrt berechnen wir die tatsächlich gefahrenen Kilometer – Hin und zurück für jede Fahrt. Das umfasst:

- Besichtigung der Location,
- Anlieferung am Veranstaltungstag
- Abholung des Equipments am Folgetag

Beispiel:

Liegt die Location 10km entfernt, werden insgesamt 60 km berechnet (3 Fahrten à 20 km).

Besteck

Preis inkl. MwSt., Lieferung und Reinigung sind dabei. Eindecken nicht inbegriffen.

Messer	0,90€
Gabel	0,90€
Löffel	0,90€
Kleine Löffel	0,90€
Kleine Gabel	0,90€

Gläser

Preis inkl. MwSt., Lieferung und Reinigung sind dabei. Eindecken nicht inbegriffen.

Wassergläser 0,2L	0,90€
Longdrinkgläser 0,33L	1,20€
Weingläser	1,20€
Sektgläser	1,20€
Biergläser	1,20€
Weizenbiertgläser	1,20€

Geschirr

Preis inkl. MwSt., Lieferung und Reinigung sind dabei. Eindecken nicht inbegriffen.

Hauptgang Teller	1,50€
Kuchen- / Salatteller	1,20€

Tischwäsche

Preis inkl. MwSt., Lieferung und Reinigung sind dabei. Eindecken nicht inbegriffen.

Tischdecke 130x130cm	6,50€
Tischdecke 220x130cm	11,00€
Stoffservietten 50x50cm (ungefalten)	1,20€

Bruch und Schwund

Bei Gläsern, Besteck und Porzellan ist die Reinigung in den Kosten bereits enthalten. Das Equipment wird nach Richtwerten kalkuliert und berechnet. Bitte haben Sie dafür Verständnis, dass Gläser bei Bruch zum Einkaufspreis berechnet werden. Dieser liegt zwischen 2,00€ und 3,00 €.