WEDDING 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.

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.

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.

Preis pro Person (inklusive MwSt.)

Erwachsener	**Kind (4-12 Jahre)**	**Kleinkind (0-3 Jahre)**
74,90€	50% vom Erwachsenen Preis	10% vom Erwachsenen Preis

Logistik/Anlieferung (inklusive MwSt.)

Preis pro km: 3,20€

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).

Geschirr und TIschwäsche
Gerne stellen wir für Ihr Catering auf Wunsch auch passendes Geschirr und Tischwäsche zur Verfügung. So erhalten Sie alles bequem aus einer Hand und Ihre Veranstaltung ist rundum vorbereitet.

Die genauen Preise für Geschirr und Tischwäsche finden Sie auf der letzten Seite.

FINGERFOOD ZUM APERITIF 3 zur Wahl

Um zusätzliche Anfahrten zu vermeiden und den Service fließend zu halten, liefern wir Fingerfood und Hauptgang kombiniert. Der zeitliche Abstand zwischen beiden Programmpunkten kann daher maximal 2 Stunden betragen.

Garnelen im Teigmantel
mit Sweet- Chilisoße auf Salat

BlätterteighäppchenTrio
Ricotta- Spinat / Tomate- Käse / KäseSchnittlauch

Tempuragemüse
Ausgebackenes Gemüse mit Kräuterquark

Orientalische Falafel
mit aromatischem Couscoussalat und erfrischendem Minzdip.

Wassermelonen- Fetasalat
saftige Wassermelone trifft auf cremigen Feta, veredelt mit frischer Minze.

Antipasti Spießchen
Traube Käse / Tomate Mozarella / Oliven

Grissini
mit spanischen Serranoschinken, fruchtigem Pfirsich und cremigen Mozzarella Kugeln

KALTES BUFFET inklusive

Marktfrische Blattsalate

Gurken
Erfrischend & Knackig

Krautsalat
Hausgemachter, fein marinierter Krautsalat

Hausdressing
Essig, Öl, Senf, Agavendicksaft

Ketchup

Mayonnaise

Tomaten
Aromatisch & Süß

Paprika
Knackig & Süß

Rote Zwiebeln
Fein & Würzig

Frisch gebackene Focaccia
Aromatisch & Fluffig

Ajvar

BBQ Dip

ANGEMACHTE SALATE 2 zur Wahl

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

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

Warme Beilagen inklusive

Kartoffelgratin
Zartschmelzende Kartoffelscheiben in cremiger Sauce, überbacken mit goldbraunem Käse – herzhaft und unwiderstehlich.

Djuvecreis
Würziger Reis mit Paprika, Tomaten und feinen Gewürzen – ein aromatischer Klassiker der Balkan-Küche.

FLEISCH UND FISCH VOM GRILL 3 zur Wahl

Cevapcici
Herzhaft gewürzte Hackröllchen vom Grill, außen knusprig, innen saftig – ein Klassiker der Balkan-Küche.

Argentinisches Roastbeef
Saftig und perfekt gereift, direkt vor den Gästen aufgeschnitten – ein Highlight für wahre Fleischliebhaber.

Cheeseburger
Saftiges Rindfleisch, geschmolzener Käse und hausgemachte Sauce

Verschiedene Wurstsorten
Herzhafte Brat- & Bockwürste, knackig gegrillt mit perfektem Röstaroma.

Garnelen in Petersilien-Knoblauchmarinade
Zart gegrillte Garnelen, mariniert in aromatischem Knoblauch und frischer Petersilie.

Pollo Fino
Zartes, entbeintes Hähnchenoberkeulenfleisch, saftig gegrillt und voller Aroma – ein Genuss für Geflügelliebhaber.

Ganzer Lachs am Stück
Frisch und aromatisch, vor den Gästen filetiert – ein Genuss für alle, die feinen Fisch lieben.

Doradenfilets
Saftige Doradenfilets mit feinem Raucharoma, gegrillt auf den Punkt.

Spare Ribs
Saftige, langsam gegarte Rippchen mit rauchiger BBQ-Glasur.

Schweinefilet
Regionales Schweinefilet am Stück gegrillt und vor den Gästen aufgeschnitten

VEGAN UND VEGETARISCH VOM GRILL 1 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.

Dessert 3 zur Wahl

Das Dessert wird von uns ca. 30 bis 60 Minuten nach Grillende fertig am Buffet aufgebaut, bevor sich unser Team verabschiedet. So steht dem süßen Finale zu einem späteren Zeitpunkt nichts im Wege.

- **Schokomousse im Gläschen**
  Cremig-aufgeschlagene Mousse aus edler Zartbitterschokolade, vollmundig im Aroma und mit feiner Kakaonote – ein sündhaft süßer Genuss für wahre Schokoladenliebhaber.
- **Marillen Sauerrahm im Glas**
  Fruchtige Marillen, kombiniert mit cremigem Sauerrahm – fein geschichtet, frisch und angenehm leicht.
- **Baklava mit Obstspießen**
  Knusprige Teigschichten, gefüllt mit Nüssen und verfeinert mit süßem Sirup – orientalische Süße mit Charakter.
- **Kaiserschmarrn im Gläschen**
  Locker zerrissener Schmarrn, goldbraun gebacken und leicht karamellisiert – ein klassischer Genuss wie aus der Almhütte.
- **Panna Cotta im Gläschen**
  Cremiges Dessert mit samtiger Textur und feiner Vanillenote – elegant, leicht und harmonisch im Geschmack. Mit saisonalem Fruchtspiegel
- **Brownies im Gläschen**
  Schokoladig-schwere Browniestücke treffen auf eine luftig-leichte Creme und ein intensiv-erfrischendes Ragout aus roten Waldbeeren – das perfekte Zusammenspiel aus süß, cremig und fruchtig.

Besteck

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

Messer	0,50€
Gabel	0,50€
Löffel	0,50€
Kleine Löffel	0,50€
Kleine Gabel	0,50€

Gläser

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

Wassergläser 0,2L	0,75€
Weingläser 0,2L	1,00€
Sektgläser 0,1L	1,00€
Biergläser 0,5L	0,75€

Geschirr

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

Hauptgang Teller	0,75€
Kuchen/ Salatteller	0,75€

Tischwäsche

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

Tischdecke 130x130cm	6,50€
Tischdecke 220x130cm	10,50€
Stoffservietten 50x50cm (ungefalten)	1,50€

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€