

..einfach gut geniessen!



Ihr Catering & Eventpartner vom Niederrhein

BBQ & Grillservice



Preisliste ab 08.2018



Grillen auf höchstem Niveau

Grillbuffets sind ein Garant für eine gelungene Gartenparty. Der Vielfalt sind beim Grillen keine Grenzen gesetzt. Wir bieten Ihnen kreative Variationen von Fleisch, über Fisch und vegetarischen Spezialitäten. Feine Speisen vom Grill, knackige Beilagen und ausgezeichneter Service. Unsere hauseigene Feinkost-Fleischerei garantiert Ihnen beste Fleischqualität für Ihr BBQ.

Grillbuffet „Rustikal“

Fleischauswahl

- Grillsteaks vom Nacken & Schweinerücken
- Bauchspeck gewürzt
- Filetspieß „Tournedo“ vom Schwein
- Hähnchensteak mariniert
- Putenspieß - pikant gewürzt
- Variation von Grillwürstchen
- Grillgemüse

Tomaten mit Käsehaube / Mais / Zucchini

Grillsaucen

- Barbecuesauce - pikant
- Currydip - fruchtig mild
- Aioli-Dip

Salatbeilagen

- Kartoffelsalat nach Hausfrauen Art
- Kartoffelsalat mit Speck in Vinaigrette
- Nudelsalat Gärtnerin
- Tomatenvariation mit roten Zwiebeln
- Krautsalat in sahniger Sauce
- Lauchsalat mit Früchten
- gemischte Salatschüssel mit Vinaigrette
- Baguette - verschiedene Sorten
- Kräuterbutter

*Preis ab 10 Personen 12,98 €/Pers.
zuzüglich gesetzlicher MwSt.*

Grillbuffet „Niederrhein“

Fleischauswahl

- Grillsteaks vom Nacken
- Bauchspeck gewürzt
- Souvlakispieß vom Schweinerücken
- Cevapcici aus gemischtem Hackfleisch
- Hähnchensteak mariniert
- Putenspieß mit Ananas und Curry
- Variation von Grillwürstchen
- Grillgemüse

Tomaten mit Käsehaube / Mais / Zucchini

Grillsaucen

- Barbecuesauce - pikant
- Currydip - fruchtig mild
- Tzatziki-Dip

Salatbeilagen

- Kartoffelsalat mit Speck in Vinaigrette
- Pellkartoffelsalat mit Staudensellerie
- Tortellinisalat „Florenz“
- Tomatenvariation mit roten Zwiebeln
- Bauernsalat mit Oliven
- Schichtsalat klassisch
- gemischte Salatschüssel mit Vinaigrette
- Baguette - verschiedene Sorten
- Kräuterbutter

*Preis ab 10 Personen 13,98 €/Pers.
zuzüglich gesetzlicher MwSt.*

Grillbuffet „Gourmet“

Fleischauswahl

- Grillsteaks vom Nacken
- Filetspieß „Balkan“ mit Paprika & Zwiebeln
- Teufelspieß mit Chilimarina
- Rumpsteak vom Weiderind
- Hähnchensteak „Italia“ mit Pesto
- Putenspieß „Athen“ mit Gyrosmarina
- Garnelenspieß in Grillbutter
- Variation von Grillwürstchen
- bunter Gemüsespieß

Grillsaucen

- Barbecuesauce - pikant
- Currydip - fruchtig mild
- Guacamole-Dip
- Cocktail-Dip

warme Beilagen

- Mini Ofenkartoffel mit Kräuterquark

Salatbeilagen & Spezialitäten

- Antipast-Variation
- Tomate - Mozzarella mit Pesto
- Spaghettisalat „Mailänder Art“
- griechischer Salat mit Oliven & Schafskäse
- Bohnensalat „Prinzeß“
- Ruccolalasalat mit Tomaten & Parmesankäse
- Gartensalat mit Sprossen & Keimlingen
dazu reichen wir Vinaigrette & Joghurt dressing
- Baguette - verschiedene Sorten
- Kräuterbutter

*Preis ab 10 Personen 16,98 €/Pers.
zuzüglich gesetzlicher MwSt.*

*Die hier angegebenen Preise verstehen sich zuzüglich gesetzlicher MwSt. *
(ohne Dienstleistung 7 % MwSt. / zuzüglich Dienstleistung Gesamtauftrag 19 % MwSt.)
je nach Auftragsvolumen können noch Anliefer- & Rückholkosten anfallen*



Unser Service für Sie!

Als Ihr Servicepartner können Sie auch die gesamte Planung und Abwicklung Ihrer Feier uns überlassen. Vom Festzelt bis zum Kaffeelöffel planen wir Ihren besonderen Tag. Selbst die maßstabsgerechte Raumplanung fertigen wir auf Wunsch an. Am Veranstaltungstag übergeben Sie uns die Projektleitung und Sie können sich ganz entspannt um Ihre Gäste kümmern. Das verstehen wir unter Catering.

Grillbuffet „Premium“

Fleischauswahl

- Filetmedaillon vom Schwein „Madagaskar“
- Nackensteak mariniert
- Hähnchenbrust mit Pestomarinade
- Putenspieß - pikant gewürzt
- Rumpsteak vom Weiderind
- Variation von Grillwürstchen
- Black-Tiger Riesengarnelen am Spieß
- Zanderfilet mit Kräutern
- Gemüsespieß & Grilltomaten
- Grillkäse

Grillsaucen

- Barbecuesauce - pikant
- Mojo pikant-scharf
- Guacamole-Dip
- Aioli

warme Beilagen

- Rosmarinkartoffel
- Sour Cream

Salatbeilagen & Spezialitäten

- Antipasti Variation
- Wrap Röllchen mit Frischkäse
- Zucchiniröllchen mit Ricotta Füllung
- Spaghettinester mit Pesto mariniert
- Bulgursalat mit knackigem Gemüse
- Pellkartoffelsalat mit Staudensellerie
- Tomatenvariation mit roten Zwiebeln
- Bohnensalat „Bologna“
verschiedene Bohnensorten in feiner Vinaigrette

• Caesar´s Salad

Römersalat, mit Brotcroutons, Parmesankäse, dazu Vinaigrette Ceasar

• Ruccolasalat mit Birnen & Trauben

Walnüssen, Feigen an Traubenvinaigrette

• Baguette - verschiedene Sorten

• Kräuterbutter

Preis ab 40 Personen 22,90 €/Pers.

zuzüglich gesetzlicher Mwst.

Grillbuffet „Mediterran“

Fleischauswahl

- Nackensteak & Soufflakispieße mariniert
- Filetspieß „Tournedo“ vom Schwein
- Rumpsteak vom Weiderind
- Hähnchensteak mariniert
- Putenspieß mit Ananas und Curry
- Variation von Grillwürstchen
- Lachsfilet in Zitronen-Dillbutter
- Garnelenspieße mit Pestomarinade
- Grillgemüse
Tomaten mit Käsehaube / Mais / Zucchini

Grillsaucen

- Barbecuesauce - pikant
- Currydip - fruchtig mild
- Mojo pikant-scharf
- Aioli

warme Beilagen

- Rosmarinkartoffel
- Sour Cream

Salatbeilagen & Spezialitäten

- Antipasti Variation
- Tomate - Mozzarella mit Pesto
- Melonencarpaccio mit Parmaschinken
- Spaghettinester mit Tomatenvinaigrette
- Wrap-Röllchen mit Frischkäsefüllung
- griechischer Salat mit Oliven & Schafskäse
- mediterraner Linsensalat
mit Gemüsejulienne - pikant mariniert
- Ruccolasalat mit marinierten Champignons
- Caesar´s Salad
Römersalat, mit Brotcroutons, Parmesankäse, dazu Vinaigrette Ceasar
- Gartensalat mit Sprossen und Keimlingen
an Vinaigrette und Joghurtdressing
- Baguette - verschiedene Sorten
- Kräuterbutter

Preis ab 40 Personen 20,90 €/Pers.

zuzüglich gesetzlicher Mwst.

Das sollten Sie wissen...

Sollten Sie mehr als 40 Gäste bewirten, bieten wir Ihnen gerne unseren Grillservice inkl. Grilltechnik optional an. Für kleinere Gesellschaften empfehlen wir Ihnen unsere „Do-It-Yourself“ Grillbuffets, Ambitionierte Hobbygriller sollten sicherlich auch unsere umfangreichen Buffets zubereiten können. Unsere Angebote beinhalten lediglich die Lieferung der Speisen. Grilltechnik, Grillservice sowie weitere Dienstleistungen bieten wir gerne auf Anfrage an.

Die hier angegebenen Preise verstehen sich zuzüglich gesetzlicher Mwst.
(ohne Dienstleistung 7 % Mwst. / zuzüglich Dienstleistung Gesamtauftrag 19 % Mwst.)
je nach Auftragsvolumen können noch Anliefer- & Rückholkosten anfallen*



BBQ Buffets mit Pfiff...

Sie möchten Ihren Freunden mal etwas außergewöhnliches und pfiffiges servieren, dann sollten sie sich unsere BBQ-Ideen einmal anschauen. Wir zaubern aktuelle Trends und neue Ideen auf den Grill. Außergewöhnliche Grilltechnik wie z.B. unseren 20" Smoker in Kombination mit Keramik-Monolith Grillgeräten, amerikanische Meadow Creek Grillgeräte sowie Gas und Holzkohle Haubengrills sind die richtige Technik für tolle Grillprodukte.

Grillbuffet „Feuer & Flamme“

Fleischauswahl

- Entrecote vom Weiderind
- Filetspieß „Churrasco“ vom Schwein & Pute am langen Eisen gegrillt mit Gemüse
- Lammfilet im Speckmantel mit Thymianzweig
- Barschfilet im Bananenblatt
- Riesengarnelen mit Gemüse gespießt
- Salsiccia - italienische Bratwurstspezialität
- Pimientos, Spitzpaprika & Mais
- Grillkäse

Grillsaucen

- Barbecuesauce - pikant
- Mojo pikant-scharf
- Guacamole-Dip
- Aioli

warme Beilagen

- Mini-Ofenkartoffeln
- Kräuterquark

Salatbeilagen & Spezialitäten

- Reissalat mit schwarzen Bohnen
- Glasnudelsalat mit Gemüsestreifen
- italienischer Nudelsalat „Venezia“
- Cous-cous Salat mit Gemüsejulienne
- Zucchini mariniert mit Oliven & Schafskäse
- Papayaspalten mit rohem Schinken

- Gartensalat mit Curry-Ananas Vinaigrette
- Ruccolasalat mit Tomaten & Parmesan
- Baguette - verschiedene Sorten
- Kräuterbutter

Preis ab 50 Personen 24,90 €/Pers.

zuzüglich gesetzlicher MwSt.

Dessert im Glas zum Grillbuffet

- Herrencreme
- Mousse au Chocolat
- Vanillecreme mit frischen Erdbeeren
- Erdbeer-, Himbeer- oder Waldbeertraum
- Mandel Panna Cotta mit Waldbeerkompott
- Panna Cotto mit Fruchtsaucen Erdbeer, Himbeer, Waldbeer, Maracuja
- Zitronen Joghurt Moussé
- Mango Lassi Joghurtdrink mit Minze auf Mangopürree
- Obstsalat auf Wunsch mit Vanille Creme Fraiche
- weiße Moussé auf süßen Erdbeeren
- Mandel Panna Cotta mit Waldbeerkompott
- Zitronen-Joghurt Mousse
- Erdbeercreme
- Tiramisu im Glas

je Glas 2,19 €



Die hier angegebenen Preise verstehen sich zuzüglich gesetzlicher MwSt.*
(ohne Dienstleistung 7 % MwSt. / zuzüglich Dienstleistung Gesamtauftrag 19 % MwSt.)

je nach Auftragsvolumen können noch Anliefer- & Rückholkosten anfallen



Grillbuffet „ Smoky Fun“

Fleischauswahl

- Beef Brisket aus der Ochsenbrust
14 Stunden bei Niedertemperatur gegart
- Lachsfilet aus dem Smoker
bei ca. 60 Grad im Räucherturm schonend gegart mit mildem Raucharoma vom Fruchtholz
- Spare Ribs - pikant mariniert
aus dem Smoker ein Hochgenuß
- Hähnchenbrust mit Pestomarinade
vom Monolith Keramikgrill
- Pimientos, Grilltomate, Spitzpaprika
- Kräuterwürstchen, Käsekrainer, Salsiccia

Grillsaucen

- Barbecuesauce - pikant
- Hot-Salsa Dip - scharf
- Guacamole-Dip
- Aioli

warme Beilagen

- Mini-Ofenkartoffeln
- Schwenkgemüse aus der Riesenpfanne
- Sour Cream

Salatbeilagen & Spezialitäten

- Cole Slaw - amerikanischer Krautsalat
- Gartensalat mit Sprossen und Keimlingen
- Lauchsalat mit Früchten
- Mexikanischer Bohnensalat
- Tomatenvariation mit Vinaigrette
- Ruccolasalat mit Birnen, Feigen, Walnüssen
- Baguette mit Kräuterbutter

Preis ab 70 Personen 21,90 €/Pers.

zuzüglich gesetzlicher MwSt.

BBQ Buffets mit Pfiff...

Sie möchten Ihren Freunden mal etwas außergewöhnliches und pfiffiges servieren, dann sollten sie sich unsere BBQ-Ideen einmal anschauen. Wir zaubern aktuelle Trends und neue Ideen auf den Grill. Außergewöhnliche Grilltechnik wie z.B. unseren 20" Smoker in Kombination mit Keramik-Monolith Grillgeräten, amerikanische Meadow Creek Grillgeräte sowie Gas und Holzkohle Haubengrills sind die richtige Technik für tolle Grillprodukte.

weitere Fleischspezialitäten aus dem Smoker

- Pulled Pork
- Spanferkel Keule oder Teilstücke
- ganzer gebackener Puter
- Spieß- oder Schinkenbraten
- Spare-Ribs
- Beef Brisket
- Rinderlende mit Knochen gegart
- Lachs und Fisch im Ganzen gegart

Servicekosten Smoker

- Smoker auf Trailer montiert 20"
- Monolith Keramik-Grillgeräten
- Holzkohle & Brennholz / Räucherhölzer
- Anlieferung und Transport
- Wetterschutzzelt
- 3 Mitarbeiter vor Ort 4-5 Std.
- Auf- & Abbau, Rückführung und Reinigung
- Grillausstattung

Preis auf Anfrage



Nutzen Sie unser

Anfrageformular

Auf unserer Homepage können Sie uns ganz einfach Ihre Wünsche mitteilen, Ihre Anfrage wird automatisch verarbeitet und Sie erhalten kurzfristig eine Mitteilung von uns.

Die hier angegebenen Preise verstehen sich zuzüglich gesetzlicher MwSt. *
(ohne Dienstleistung 7 % MwSt. / zuzüglich Dienstleistung Gesamtauftrag 19 % MwSt.)
je nach Auftragsvolumen können noch Anliefer- & Rückholkosten anfallen

Do it yourself - BBQ Buffet



Für den verwöhnten Hobbygriller..

bieten wir schöne Zusammenstellungen an, die Sie selbst am Grill zubereiten können. Auf Buffetplatten und in Schüsseln servierfertig angerichtet, liefern wir Ihnen diese Grillbuffets an. Sie brauchen sich wirklich nur noch an den Grill zu stellen und Ihre Gäste begeistern. Wir gehen davon aus, das Sie Ihre eigene Grilltechnik, sowie das Geschirr & Besteck verwenden. Nur so können wir die Buffets inkl. 7 % MwSt. abrechnen.

„BBQ-Buffet „Economy“

Fleischauswahl

- Nackensteaks pikant gewürzt
- Bauchspeck ohne Knochen
- Hähnchensteaks mariniert
- Rostbratwurst

Grillsaucen

- Barbecuesauce - pikant
- Aioli-Dip

Salatbeilagen

- Kartoffelsalat nach Hausfrauen Art
- Nudelsalat „Gartnerin“
- Krautsalat in Essig-Öl
- Gurkensalat in Dill-Sahne
- Baguette Brot mit Kräuterbutter

Preis ab 10 Personen 10,90 €/Pers.

inkl. gesetzlicher MwSt.

„BBQ-Buffet „Business“

Fleischauswahl

- Nacken- & Hähnchensteaks
- Bauchspeck ohne Knochen
- Teufelspieß in Chilimarinade
- Putenspieß „pikant“
- Grillwurst gemischt

Grillsaucen

- Barbecuesauce - pikant
- Curry-Dip
- Aioli-Dip

Salatbeilagen

- Kartoffelsalat in leichter Vinaigrette
- Tortellinisalat „Florenz“ - mit Brokkolie
- Bauernsalat mit Oliven & Schafskäse
- Krautsalat in sahniger Sauce
- Lauchsalat mit Früchten
- Baguette Brot mit Kräuterbutter

Preis ab 10 Personen 12,98 €/Pers.

inkl. gesetzlicher MwSt.

„BBQ-Buffet „First Class“

Fleischauswahl

- Nacken- & Hähnchensteaks
- Rumpsteaks - mariniert
- Filetspieß „Tournedo“ vom Schweinefilet
- Putenspieß „pikant“
- Garnelenspieß in Grillbutter
- Grillwurst gemischt

Grillsaucen

- Barbecuesauce - pikant
- Curry-Dip
- Mojo- scharfe Tomatenmojo
- Aioli-Dip

Salatbeilagen

- Kartoffelsalat in leichter Vinaigrette
- Spaghettisalat „Milano“
- Bauernsalat mit Oliven & Schafskäse
- Tomate-Mozzarellasalat
- Cole Slaw
- Ceasarsalad
mit Brotcroutons und Parmesandressing
- Baguette Brot mit Kräuterbutter

Preis ab 10 Personen 14,98 €/Pers.

inkl. gesetzlicher MwSt.

Location Empfehlungen am Niederrhein

Sollten Sie noch auf der Suche nach einer passenden Location sein, so können wir Ihnen viele Festsäle, Partylocations und Eventpartner empfehlen. Wir beliefern sehr viele Objekte am ganzen Niederrhein, im Ruhgebiet und im Rheinland. Eine große Auswahl haben wir auf unserer Homepage für Sie zusammengestellt. Wir haben für fast jeden Anlass und Größe den passenden Saal im Portfolio.

Do it yourself - BBQ Pakete



Do it yourself - BBQ Packs

Für kleinere Gesellschaften haben wir eine Auswahl an „BBQ Paketen“ zusammengestellt die keine Wünsche offen lassen. Alle Gerichte sind grillfertig mariniert und werden in Siegelschalen hygienisch verpackt.

Nutzen Sie dabei Ihren eigenen Grill und verwöhnen Sie Ihre Gäste mit unseren leckeren Grillspezialitäten. Dazu bieten wir Ihnen frische hausgemachte Salate. Das Grillen überlassen wir Ihnen...

„BBQ-Pack „Economy“

- Nackensteaks pikant gewürzt
- Bauchspeck ohne Knochen
- Hähnchensteaks mariniert
- Rostbratwurst

Preis bei ca. 350 - 400 g/Pers. ab 5 Personen
4,90 €/Pers. inkl. 7% Mwst

„BBQ-Pack „Business“

- Nacken- & Hähnchensteaks
- Bauchspeck ohne Knochen
- Teufelspieß in Chilimarinade
- Putenspieß „pikant“
- Grillwurst gemischt

Preis bei ca. 350 - 400g/Pers. ab 5 Personen
5,90 €/Pers. inkl. 7% Mwst

„BBQ-Pack „First Class“

- Nacken- & Hähnchensteaks
- Rumpsteaks - mariniert
- Filetspieß „Tournedo“ vom Schweinefilet
- Putenspieß „pikant“
- Garnelenspieß in Grillbutter
- Grillwurst gemischt

Preis bei ca. 350g/Pers. ab 10 Personen
9,40 €/Pers. inkl. Mwst.

„Salat-Pack „Economy“

- Kartoffelsalat klassisch mit Ei & Gurke
- Nudelsalat „Gärtnerin“ - mit Gemüse
- Krautsalat mit Paprikastreifen in Vinaigrette
- Partysalat mit Mais & Kidneybohne

Preis bei ca. 350g/Pers. ab 5 Personen
4,50 €/Pers. inkl. 7% Mwst

„Salat-Pack „Business“

- Kartoffelsalat in leichter Vinaigrette
- Tortellinisalat „Florenz“ - mit Brokkolie
- Bauernsalat mit Oliven & Schafskäse
- Krautsalat in sahniger Sauce
- Lauchsalat mit Früchten

Preis bei ca. 350g/Pers. ab 5 Personen
4,90 €/Pers. inkl. 7% Mwst

„Salat-Pack „First Class“

- Kartoffelsalat in leichter Vinaigrette
- Spaghettisalat „Milano“
- Bauernsalat mit Oliven & Schafskäse
- Tomate-Mozzarellasalat
- Cole Slaw
- Ceasarsalat mit Brotcroutons und Parmesandressing

Preis bei ca. 350g/Pers. ab 5 Personen
5,90 €/Pers. inkl. 7% Mwst



Das sollten Sie wissen...

Unsere Grillpakete werden nach Stückzahl und Gewicht kalkuliert.

Sie erhalten eine Sortierung von mindestens drei Teilen pro Gast bei einem Fleischgewicht von ca. 370-400g pro Person.

Die Spezialitäten werden für Sie hygienisch in Siegelschalen verpackt.

Die Salat-Packs werden nach Sorten getrennt verpackt, hier kalkulieren wir ein Gewicht von mindestens 350g pro Person.

Die Preise verstehen sich als Abholpreise ohne sonstigen Service inkl. 7% Mwst.

Wir benötigen Ihre Vorbestellung bis 3 Tage vor Abholtermin damit wir alles frisch für Sie vorbereiten können.



Grillservice in Perfektion

Bei uns erhalten Sie auf Wunsch alles aus einer Hand. Vom Geschirr über die benötigten Möbel bis zum Festzelt und der dazugehörigen Technik. Getränke- und Personalservice runden unser Angebot ab. Genießen Sie Ihre Veranstaltung mit unserem rundum Service.

Service Leistungen rund um Ihr Grillbuffet

Grillservice und weitere Dienstleistungen rund um unsere Grillbuffets rechnen wir immer individuell nach Auftragsvolumen, Art und Umfang der von Ihnen gewünschten Leistung ab. Gerne erstellen wir Ihnen ein Angebot über folgende Leistungen:

Grill-Ausstattung

- Gas- & Holzkohle Grillgeräte in der passenden Größe
- Brennstoff für die Grillgeräte
- Wetterschutz Zelt 3x3 Meter
- Grillbesteck und das benötigte Arbeitsmaterial
- Fachpersonal an den Grillgeräten
- Anlieferung, auf- & Abbau der Grillstation
- Chafing Dishes & Tischwäsche für die Grillstation
- Reinigung der gesamten Ausstattung

Geschirr & Besteck

- Teller, Messer & Gabel in bester Qualität
- Reinigung des gesamten Geschirr
- Servietten

vom Veranstalter wird uns folgendes zur Verfügung gestellt

- 3 Tische an der Grillstation
 - eine Fläche von 4x4 Meter für die Grillstation
 - Tische für das Buffet in ausreichender Menge
 - Tischwäsche (kann über uns gebucht werden)
- Bei Bedarf können wir auch dieses Mobilar anbieten.



Wir beraten Sie gerne in allen Fragen rund um Ihre Veranstaltung.
Vereinbaren Sie einen Gesprächstermin mit uns, gerne beraten wir Sie auch persönlich.

Die hier angegebenen Preise verstehen sich zuzüglich gesetzlicher MwSt. *
(ohne Dienstleistung 7 % MwSt. / zuzüglich Dienstleistung Gesamtauftrag 19 % MwSt.)
je nach Auftragsvolumen können noch Anliefer- & Rückholkosten anfallen