

...einfach gut geniessen!



Ihr Catering & Eventpartner vom Niederrhein

BBQ & Grillservice



Grill-Buffets



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
- 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

Ab 20 Personen

Preis auf Anfrage

zzgl. Grillservice auf Anfrage ab 40 Personen

Grillbuffet „Niederrhein“

Fleischauswahl

- Grillsteaks vom Nacken & Schweinerücken
- Filetspieß „Tornado“ im Speckmantel
- Hähnchensteak mariniert
- Putenspieß mit Ananas und Curry
- Variation von Grillwürstchen
- Gemüsespieß - vegetarisch

Grillsaucen

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

Salatbeilagen

- Kartoffelsalat mit Speck in Vinaigrette
- Pellkartoffelsalat mit Staudensellerie
- Tortellinisalat „Florenz“
- Tomate-Mozarella Salat
- Bauernsalat mit Oliven
- Lauchsalat mit Früchten
- Rukkolasalat mit marinierten Champignons
- gemischte Salatschüssel mit Vinaigrette
- Baguette - verschiedene Sorten
- Kräuterbutter

Ab 20 Personen

Preis auf Anfrage

Grillbuffet „Gourmet“

Fleischauswahl

- Grillsteaks vom Nacken
- Filetspieß „Balkan“ mit Paprika & Zwiebeln
- Teufelspieß mit Chilimarina
- Rumpsteaks 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 - Mozarella mit Pesto
- Penne-Salat „Mailänder Art“
- griechischer Salat mit Oliven & Schafskäse
- Bulgur Salat mit knackigem Gemüse
- Ruccolalasalat mit Tomaten & Parmesankäse
- Gartensalat mit Sprossen & Keimlingen
dazu reichen wir Vinaigrette & Joghurtdressing
- Baguette - verschiedene Sorten
- Kräuterbutter

Ab 20 Personen

Preis auf Anfrage

*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*

exklusive Grill-Buffets



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 pikant mariniert
- Putenspieß - mit Paprika & Zwiebeln
- Rumpsteak vom Weiderind
- Black-Tiger Riesengarnelen am Spieß
- hausgemachte Salsiccia
- Zanderfilet mit Kräutern
- Gemüsespieß & Grilltomaten
- Grillkäse

Grillsaucen

- Barbecuesauce - pikant
- Mojo pikant-scharf
- Aioli

warme Beilagen

- Rosmarinkartoffel
- Sour Cream

Salatbeilagen & Spezialitäten

- Antipasti Variation
- Wrap Röllchen mit Frischkäse
- Zucchinirollchen mit Ricotta Füllung
- Spaghettinester mit Pesto mariniert
- Bulgursalat mit knackigem Gemüse
- Pellkartoffelsalat mit Staudensellerie
- Tomatenvariation mit roten Zwiebeln
- Cole Slaw
- Caesar´s Salad

*Römersalat, mit Brotcroutons, Parmesankäse,
dazu Vinaigrette Ceasar*

- Ruccolasalat mit Birnen & Trauben
Walnüssen, Feigen an Traubenvinaigrette
- Baguette - verschiedene Sorten
- Kräuterbutter

Ab 40 Personen

Preis auf Anfrage

Grillbuffet „Mediterran“

Fleischauswahl

- Nackensteak
- Filetspieß „Tournedo“ vom Schwein
- Rumpsteak vom Weiderind
- Hähnchensteak mariniert
- Putenspieß mit Paprika & Zwiebeln
- 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
- Mini-Farfalle Salat „Milano“
*mit Gemüsejulienne, getrockneten Tomaten, Oliven
und gerösteten Pinienkernen*
- Ruccolasalat mit Kirschtomaten & Parmesan
- Gartensalat mit Sprossen und Keimlingen
an Vinaigrette und Joghurt dressing
- Baguette - verschiedene Sorten
- Kräuterbutter

Ab 40 Personen

Preis auf Anfrage

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 vom Feinsten



Grillbuffet „Feuer & Flamme“

Fleischauswahl

- Entrecote vom Weiderind
- Filetspieß „Churrasco“ vom Schwein & Pute
am langen Eisen gegrillt mit Gemüse
- Pulled Pork vom Strohschwein
- Lammfilet im Speckmantel
mit Thymianzweig
- Lachsfilet auf Zedernholz gegrillt
- Riesengarnelen mit Gemüse gespießt
- Salsiccia - italienische Bratwurstspezialität
- Pimientos, Spitzpaprika & Mais
- Grillkäse

Grillsaucen

- Barbecuesauce - pikant
- Mojo pikant-scharf
- 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

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.

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

Ab 50 Personen, Preis auf Anfrage

Dessert im Glas zum Grillbuffet

- Herrencreme
- Mousse au Chocolat
- Vanillecreme mit frischen Erdbeeren
- Erdbeer-, Himbeer- oder Waldbeertraum
- Mandel Panna Cotta mit Waldbeerkompott
- Panna Cotta 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

weitere Desserts sowie Preise auf Anfrage



*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 vom Feinsten



Grillbuffet „Smoky Fun“

Fleischauswahl

- gesmokte Rinderlende vom Weiderind
Sous Vide gegart und auf dem Smoker gegrillt
- Lachsfilet aus dem Smoker
bei ca. 60 Grad im Räucherturm schonend gegart mit mildem Raucharoma vom Fruchtholz
- Spare Rips - pikant mariniert
aus dem Smoker ein Hochgenuß
- Hähnchenbrust mit BBQ-Rub
vom Monolith Keramikgrill
- Pimientos, Grilltomate, Spitzpaprika
- Grillwürstchen, Käsekrainer, Salsiccia

Grillsaucen

- Barbecuesauce - pikant
- Hot-Salsa Dip - scharf
- Sweet Chili
- 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

Ab 50 Personen

Preis auf Anfrage

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-Rips
- Beef Brisket
- Rinderlende mit Knochen gegart
- Lachs und Fisch im Ganzen gegart uvm.

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

798,00€ zzgl. 19%Mwst. ab 100 Pers.

bei weniger Gästen 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

Ab 10 Personen

Preis auf Anfrage

„BBQ-Buffet „Business“

Fleischauswahl

- Nacken- & Schweinerücken Steaks
- Bauchspeck ohne Knochen
- Teufelspieß in Chilimarinade
- Putenspieß „pikant“
- Hähnchensteak mariniert
- 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

Ab 10 Personen

Preis auf Anfrage

„BBQ-Buffet „First Class“

Fleischauswahl

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

Grillsaucen

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

Salatbeilagen

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

Ab 20 Personen

Preis auf Anfrage

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

Ab 5 Personen
Preis auf Anfrage

„BBQ-Pack „Business“

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

Ab 5 Personen
Preis auf Anfrage

„BBQ-Pack „First Class“

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

Ab 10 Personen
Preis auf Anfrage

„Salat-Pack „Economy“

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

Ab 5 Personen
Preis auf Anfrage

„Salat-Pack „Business“

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

Ab 5 Personen
Preis auf Anfrage

„Salat-Pack „First Class“

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

Ab 10 Personen
Preis auf Anfrage



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.

BBQ-Service Leistungen



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

Service & Dienstleistung

- Anlieferung der Grilltechnik vor der Veranstaltung
- Abholung der Grilltechnik nach Terminvereinbarung
- Tischwäsche & Tischmaterial für die Grillstation

vom Veranstalter sollte uns folgendes zur Verfügung gestellt werden:

- 3 Tische an der Grillstation
 - eine Fläche von 4x4 Meter für die Grillstation
 - Tische für das Buffet in ausreichender Menge
 - Tischwäsche
- optional kann dieses Material auch über uns gebucht werden



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