



Ihr Catering & Eventpartner vom Niederrhein

BBQ & Grillservice

Preisliste ab 02.2023

Das Highlight auf Ihrem Event

Liebe Freunde des BBQ's,

bei uns bekommen Sie feuriges Catering der Extraklasse. Wir bieten Ihnen zahlreiche Möglichkeiten in der Gestaltung Ihres Live-Cooking Erlebnisses. Mit unseren besonderen Speisen-Konzepten sorgen wir für große Begeisterung und bleiben nachhaltig in den Köpfen Ihrer Gäste.

In dieser Broschüre erfahren Sie alles rund um unsere BBQ-Buffets. Neben einem klassischen Grillbuffet bieten wir exklusive Speisenkonzepte von unserem XXL-Smoker sowie dem Feuerring an.

Grillservice durch unser Fachpersonal bieten wir ab 40 Personen an.



GESCHMACKS- EXPLOSION

Für unser Grillfleisch verwenden wir ausschließlich die **besten Marinaden** und **hausgemachte Gewürz-Mischungen**. Egal ob rauchig, fruchtig oder feurig scharf – wir werden allen Wünschen gerecht!



Grillbuffet „Rustikal“

Fleischauswahl

- Grillsteaks vom Nacken & Schweinerücken
- Bauchspeck gewürzt
- Hähnchensteak mariniert
- Putenspieß - pikant gewürzt
- Variation von Grillwürstchen
- Grillgemüse
Tomaten mit Käsehaube, Mais & Zucchini

Grillsaucen

- Barbecue Sauce
mit rauchigem Aroma
- Curry Dip - 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
- Ofenfrisches Baguette - verschiedene Sorten
- Kräuterbutter

Preis ab 15 Personen: 15,90 €* / Person

Preis ab 40 Personen: 14,90 €* / Person

*Die hier angegebenen Preise verstehen sich zuzüglich Mehrwertsteuer (exkl. Grillservice)

Grillbuffet „Niederrhein“

Fleischauswahl

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

Grillsaucen

- Barbecue Sauce
mit rauchigem Aroma
- Curry Dip - fruchtig mild
- Tsatsiki-Dip

Salatbeilagen

- Kartoffelsalat mit Speck in Vinaigrette
- Pellkartoffelsalat mit Staudensellerie
- Tortellinisalat „Florenz“
- Tomate-Mozzarella Salat
- Bauernsalat mit Oliven
- Lauchsalat mit Früchten
- Ruccolasalat mit marinierten Champignons
- Ofenfrisches Baguette - verschiedene Sorten
- Kräuterbutter

Preis ab 15 Personen: 16,90 €* / Person

Preis ab 40 Personen: 15,90 €* / Person

*Die hier angegebenen Preise verstehen sich zuzüglich Mehrwertsteuer (exkl. Grillservice)

Geschirr & Besteck

Gerne bieten wir Ihnen zusätzlich zu unseren Speisen Ihr gewünschtes Gedeck an.

Wählen Sie zwischen zahlreichen Varianten und Farben ganz nach Ihrem Geschmack.

Fragen Sie auch bei Ihrer Location nach, ob Geschirr und Besteck bereits in Ihrer Saalmiete inkludiert sind.



Grillbuffet „Gourmet“

Fleischauswahl

- Grillsteaks vom Nacken
- Filetspieß „Balkan“ mit Paprika & Zwiebeln
- Teufelspieß mit Chilimarinade
- Rumpsteaks vom Weiderind
- Hähnchensteak „Italia“ mit Pesto
- Putenspieß „Athen“ mit Gyrosmarinade
- Garnelenspieß in Grillbutter
- Variation von Grillwürstchen
- Bunter Gemüsespieß

Grillsaucen

- Barbecue Sauce mit rauchigem Aroma
- Curry Dip - fruchtig mild
- Cocktail-Dip

Warme Beilagen

- Mini Ofenkartoffel mit Kräuterquark

Salatbeilagen & Spezialitäten

- Antipasti-Variation
- Tomate - Mozzarella mit Pesto
- Penne-Salat „Mailänder Art“
- Griechischer Salat mit Oliven & Schafskäse
- Bulgur Salat mit knackigem Gemüse
- Ruccolasalat mit Tomaten & Parmesankäse
- Gartensalat mit Sprossen & Keimlingen dazu reichen wir Vinaigrette & Joghurtdressing
- Ofenfrisches Baguette - verschiedene Sorten
- Kräuterbutter

Preis ab 40 Personen: 22,90 €* / Person

*Die hier angegebenen Preise verstehen sich zuzüglich Mehrwertsteuer (exkl. Grillservice)

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
- Grillkäse mediterran & pikant gewürzt

Grillsaucen

- Barbecue Sauce mit rauchigem Aroma
- Mojo Dip – pikant & scharf
- Aioli

Warme Beilagen

- Rosmarinkartoffeln
- 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
- Ceasar's Salad
Römersalat, mit Brotroutons, Parmesankäse, dazu Vinaigrette Ceasar
- Ruccolasalat mit Birnen & Trauben, Walnüssen, Feigen an Traubenvinaigrette
- Ofenfrisches Baguette - verschiedene Sorten
- Kräuterbutter

Preis ab 40 Personen: 26,90 €* / Person

*Die hier angegebenen Preise verstehen sich zuzüglich Mehrwertsteuer (exkl. Grillservice)

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
- Grillkäse mediterran & pikant gewürzt

Grillsaucen

- Barbecue Sauce
mit rauchigem Aroma
- Curry Dip - fruchtig mild
- Mojo Dip - 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 & gerösteten Pinienkernen
- Ruccolasalat mit Erdbeeren, Melone &
kandierte Nüssen
- Gartensalat mit Sprossen & Keimlingen
an Vinaigrette & Joghurtdressing
- Ofenfrisches Baguette - verschiedene Sorten
- Kräuterbutter

Preis ab 40 Personen: 27,90 €* / Person

*Die hier angegebenen Preise verstehen sich zuzüglich Mehrwertsteuer (exkl. Grillservice)



GROSSE VIELFALT

Unser OFYR bietet auf jedem
Event ein heißes Spektakel mit
unzähligen Möglichkeiten.





Grillbuffet „OFYR“

✓ Mit unserem XXL-OFYR

Spezialitäten vom Grill

- Flank Steak
Sou Vide gegartes Flank Steak
in Tranchen geschnitten
- Filetspieß Churrasko
- vom Schweinefilet mit Paprika & Zwiebeln
- von der Pute mit Zucchini & Peperoni
- Hähnchensteaks mariniert
- Nackensteak pikant gewürzt
- Lachsfilet mit Kräutern
auf der Haut gegrillt
- Grillwürstchen
verschiedene Sorten aus eigener Herstellung
- Peperoni, Pimientos, Spitzpaprika & Zucchini
- Grillkäse mediterran & pikant gewürzt

Grillsaucen

- Barbecue Sauce
mit rauchigem Aroma
- Mojo Dip – pikant & scharf
- Aioli

Warme Beilagen

- Kartoffelspalten „BBQ-Style“
kleine gebackene Kartoffeln pikant gewürzt
dazu Kräuterquark

Salatbeilagen & Spezialitäten

- Antipasti Variation
- Tomate-Mozzarella mit Basilikum & Pesto
- Spaghettinester mit Oliven & Peperoni
an fruchtiger Tomatenvinaigrette
- Parmaschinken auf Melonencarpaccio

- Cole Slaw
- Nudelsalat "Milano",
mit Zucchini, Champignons, Gemüse, getrockneten
Tomaten, Pesto & Balsamico-Dressing
- Cous Cous Salat mit Gemüsespalten
- Feiner Kartoffelsalat
mit Speckcroutons & Frühlingszwiebeln
- Lauchsalat mit Äpfeln
- Bohnensalat „Prinzess“
- Ceasar's Salad
Römersalat mit Brotcroutons & Parmesan
dazu Vinaigrette Ceasar
- Ruccolasalat "sommerlich",
verfeinert mit frischen Erdbeeren, Melone &
karamellisierten Nüssen, Kernen
dazu Balsamico Vinaigrette
- Ofenfrisches Baguette - verschiedene Sorten
- Kräuterbutter

Preis ab 60 Personen: 26,90 €* / Person

*Die hier angegebenen Preise verstehen sich zuzüglich Mehrwertsteuer (exkl. Grillservice)

Grillbuffet „Feuer & Flamme“



Zu diesem Buffet empfehlen wir unseren OFYR oder XXL-Smoker



Fleischauswahl

- Entrecote vom Weiderind
- Filetspieß „Churrasco“ vom Schwein & Pute am langen Eisen gegrillt mit Gemüse
- Pulled Pork vom Strohschwein
- Lammfilet im Speckmantel mit Thymian verfeinert
- Lachsfilet auf der Haut gegrillt
- Riesengarnelen mit Gemüse gespießt
- Hähnchenspieß „Hot Spice“
- Salsiccia - italienische Bratwurstspezialität
- Pimientos, Spitzpaprika & Mais
- Grillkäse mediterran & pikant gewürzt

Grillsaucen

- Barbecue Sauce mit rauchigem Aroma
- Mojo Dip – pikant & scharf
- Aioli
- Honig-Senf Sauce

Warme Beilagen

- Mini-Ofenkartoffeln dazu Kräuterquark

Salatbeilagen & Spezialitäten

- Glasnudelsalat mit Gemüsestreifen
- Italienischer Nudelsalat „Venezia“
- Couscous Salat mit Gemüse Julienne
- Zucchini mariniert mit Oliven & Schafskäse
- Melonensalat mit Hirtenkäse & Minze
- Ruccolasalat mit Birnen, Trauben, Feigen, Walnüssen & Parmesan dazu Himbeer-Vinaigrette
- Zarter Wildkräutersalat mit Kirschtomaten & gerösteten Kürbiskernen, dazu Waldbeer-Vinaigrette
- Ofenfrisches Baguette - verschiedene Sorten
- Kräuterbutter

Preis ab 60 Personen: 29,80 €* / Person

*Die hier angegebenen Preise verstehen sich zuzüglich Mehrwertsteuer (exkl. Grillservice)



SMOKY FUN[®]

Grillbuffet „Smoky Fun“

✓ Mit unserem XXL-Smoker und Monolith Grills

Fleischauswahl

- Gesmokte Rinderlende vom Weiderind
Sous Vide gegart & 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
- Pulled Pork
gezupfter Schweinenacken geräuchert
in BBQ Marinade
- Hähnchenbrust „Hot & Spicy“
vom Monolith Keramikgrill
- Filetspieß – pikant gewürzt
mit Paprika & Zwiebeln
- Variation von Grillwürstchen
- Pimientos, Grilltomate, Spitzpaprika

Grillsaucen

- Barbecue Sauce
mit rauchigem Aroma
- Hot-Salsa Dip - scharf
- Sweet Chili 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
- Orientalischer Nudelsalat
mit Koriander und Limonendressing
- Tomatenvariation mit Vinaigrette
- Ruccolasalat mit Birnen, Trauben, Feigen,
Walnüssen & Parmesan
dazu Himbeer-Vinaigrette
- Ofenfrisches Baguette - verschiedene Sorten
- Kräuterbutter

Preis ab 80 Personen: 27,90 €* / Person

*Die hier angegebenen Preise verstehen sich zuzüglich Mehrwertsteuer (exkl. Grillservice)

Unser Grillservice

Damit Sie sich um nichts mehr kümmern müssen, bieten wir unseren professionellen Grillservice ab 40 Personen an.

Dieser kann optional zugebucht werden und umfasst je nach Location und örtlichen Gegebenheiten folgende Leistungen:

- Grilltechnik inkl. Verbrauchsmaterial
- Wetterschutz Zelt / Pavillon
- Tische für die Grillstation inkl. Tischwäsche
- Geschulte Mitarbeiter an den Grillgeräten
- Chafing Dishes und Vorlegebesteck
- Anlieferung & Abholung der gesamten Grilltechnik

Sprechen Sie uns bei Fragen gerne an!



Ihr schönster Tag

Entdecken Sie weitere kulinarische Vielfalt mit unseren traumhaften Buffets.

Möchten Sie Ihre Hochzeitsgäste begeistern? Dann lassen Sie sich von unseren köstlichen Buffetkreationen inspirieren.

In unseren Buffets steckt jahrelange Erfahrung und Liebe zum Detail. Gerne beraten wir Sie persönlich und erstellen mit Ihnen zusammen Ihr Traumbuffet.

Zur Broschüre ["Traumhafte Buffets"](#)



Do it yourself Buffet „Economy“

Grillspezialitäten

- Nackensteaks pikant gewürzt
- Bauchspeck ohne Knochen
- Hähnchensteaks mariniert
- Rostbratwurst
- Grillkäse mediterran & pikant gewürzt

Grillsaucen

- Barbecue Sauce - pikant
- Aioli-Dip

Salatbeilagen

- Kartoffelsalat „Traditionell“ mit Gurke & Ei
- Nudelsalat „Gärtnerin“ mit knackigem Gemüse
- Krautsalat in Essig-Öl mit Paprika Streifen
- Gurkensalat in Dill-Sahne
- Ofenfrisches Baguette
- Kräuterbutter

Preis ab 10 Personen: 13,90 €* / Person
Preis ab 20 Personen: 12,90 €* / Person

INFO

Für unsere begeisterten Hobby Griller 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 nur noch unsere hausgemachten Spezialitäten frisch für Ihre Gäste grillen.

Wir gehen davon aus, dass Sie Ihre eigene Grilltechnik, sowie das Geschirr & Besteck verwenden.

*Die hier angegebenen Preise verstehen sich zuzüglich Mehrwertsteuer (exkl. Grillservice)

Do it yourself Buffet „Business“

Grillspezialitäten

- Nacken- & Schweinerücken Steaks
- Bauchspeck ohne Knochen
- Teufelsspieß in Chilimarinade
- Putenspieß „pikant“
- Hähnchensteak mariniert
- Grillwurst gemischt
- Gemüsespieß

Grillsaucen

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

Salatbeilagen

- Kartoffelsalat in leichter Vinaigrette mit Speckcroutons & Frühlingszwiebeln
- Tortellini Salat „Florenz“ mit Brokkolie
- Bauernsalat mit Oliven & Schafskäse
- Krautsalat in sahniger Sauce
- Lauchsalat mit Früchten
- Ofenfrisches Baguette
- Kräuterbutter

Preis ab 10 Personen: 15,90 €* / Person

Preis ab 20 Personen: 14,90 €* / Person

*Die hier angegebenen Preise verstehen sich zuzüglich Mehrwertsteuer (exkl. Grillservice)

Do it yourself Buffet „First-Class“

Fleischauswahl

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

Grillsaucen

- Barbecue Sauce mit rauchigem Aroma
- Curry-Dip
- Mojo- scharfe Tomatenmojo
- Aioli-Dip

Salatbeilagen

- Antipasti Salat mit mariniertem Schafskäse
- Kartoffelsalat in leichter Vinaigrette
- Pennesalat „Milano“
- Bauernsalat mit Oliven & Schafskäse
- Tomate-Mozzarellasalat
- Cole Slaw
- Ceasar Salad mit Brotroutons und Parmesandressing
- Baguette Brot mit Kräuterbutter

Preis ab 20 Personen: 20,90 €* / Person

*Die hier angegebenen Preise verstehen sich zuzüglich Mehrwertsteuer (exkl. Grillservice)



BBQ Pakete

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...

Die BBQ-Pakete sind nur zur Abholung erhältlich.



BBQ Pakete

BBQ-Pack „Economy“

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

Preis ab 10 Personen: 6,50 €* / Person

BBQ-Pack „Business“

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

Preis ab 10 Personen: 7,90 €* / Person

BBQ-Pack „First Class“

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

Preis ab 10 Personen: 11,50 €* / Person

Salat-Pack „Economy“

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

Preis ab 10 Personen: 4,90 €* / Person

Salat-Pack „Business“

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

Preis ab 10 Personen: 6,50 €* / Person

Salat-Pack „First Class“

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

Preis ab 10 Personen: 7,90 €* / Person

*Die hier angegebenen Preise verstehen sich zuzüglich Mehrwertsteuer (exkl. Grillservice)

Dessertauswahl

Auf Wunsch erhalten Sie fast alle Desserts auch in kleinen Gläsern

- Herrencreme mit Schokosplittern und Rum
- Mousse au Chocolat
- Cappuccino Creme mit Orangenfilet
- Vanillecreme mit frischen Erdbeeren
- Erdbeer-, Himbeer- oder Waldbeertraum
Joghurtcreme mit Früchten und braunem Zucker
- Mandel Panna Cotta
mit Waldbeerkompott
- Panna Cotta
mit Fruchtsaucen: Erdbeer, Himbeer, Waldbeer oder Maracuja
- Erdbeer Tiramisu
- Schokoladen Brownies mit Kirschen
- Orangen Joghurtmousse
- Mascarponecreme mit Amarenakirschen
- Spaghetticreme mit Erdbeermark und weißer Schokolade
- Zitronen Joghurt Mousse
- Mango Lassi im Glas
Joghurtdrink mit Minze auf Mangomark
- Obstsalat
auf Wunsch mit Vanille Creme Fraiche
- Weiße Mousse auf süßen Erdbeeren
- Erdbeercreme
- Tiramisu
- Schwarzwälder Kirsch mit Vanillepudding
- Apple Crumble mit Cheesecake Cream

Desserts ab 2,69€* je Glas

Weitere Spezialitäten gerne auf Anfrage

*Die hier angegebenen Preise verstehen sich zuzüglich Mehrwertsteuer

Mitternachts-Snacks

Warme Spezialitäten

- Currywurst geschnitten in pikanter Sauce
auf Wunsch auch mit Sauce Arrabiata oder Sauce Sansibar
- Chili con Carne
mit Baguette Brot
- Gulaschsuppe
mit Baguette Brot

Kalte Spezialitäten

- Käsevariation
- Schinken oder Jausenplatten
- Fischplatten
- Frisches Mett mit Zwiebeln und Brot
- Hackbällchen am Spieß
- Pfefferbeißer am Spieß

Gerne setzen wir auch Ihre eigenen Ideen um!



Interesse geweckt?

Schicken Sie uns eine Anfrage an info@catering-borghs.de oder nutzen Sie unser [Anfrageformular](#) auf unserer [Website](#).

Gerne beraten wir Sie auch in einem persönlichen Gespräch. Bei Ihrer Anfrage benötigen wir bitte folgende Daten:

- **Ihre vollständige Adresse**
- **E-Mail und Telefonnummer**
- **Datum und Uhrzeit**
- **Ungefähre Personenzahl**
- **Lieferadresse, falls abweichend**

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage!

