



Wir richten Ihr Grillfest für Sie aus:
Wir stellen Ihnen den Grill, die Grillkohle und den Grillmeister zur Verfügung und nehmen den (schmutzigen) Grill wieder mit.
Sie brauchen nur die Tische ins Freie tragen und es kann los gehen



Grill-Artikel

die Portionen sind klein gehalten, damit man viele Sorten probieren kann

- Rinderhüft-Steaks nach amerikanischem Rezept mit verschiedenen Sorten Pfeffer gewürzt
- Lamm-Hacksteaks mit Schafskäse gefüllt
- Gemüse-Grill-Spieße
- Garnelen mariniert und am Spießchen gegrillt
- Mini-Rostbratwurst, dünne grobe Bratwurst
- Mini-Gourmet-Bratwurst (grobe Bratwurst vorgebrüht ideal zum grillen)
- Wild-Spieße (ein echter Hingucker, nach Saison)
- Schwenksteaks, vom Schweinenacken, butterzart, ein Muss für jede Grillparty
- Wellenspieß, extra mageres Schweinefleisch in Wellen auf Spieße gesteckt und saftig mariniert
- Puten-Steaks in Curry-Marinade eingelegt

Salate

- Pellkartoffelsalat mit Zwiebeln, klassisch, vegetarisch
- Nudelsalat mit frischer Paprika und Kräutern
- Variationen von Blattsalaten mit Kräuter- und Joghurtdressing
- Caprese - Tomaten mit Mozzarella, Olivenöl und frischen Basilikumblättchen

Grillbutter/ Sauchen

- 2 verschiedene Sorten Grillbutter aus eigener Herstellung
- 2 verschiedene Grillsaucen und Dips aus eigener Herstellung von scharf bis süß-sauer passend zu o.g. Grillartikeln

ab 30 Personen beträgt der Preis pro Person € 28,50 (350g Grillartikeln pro Person)
gemischter Brotkorb € 2,50 pro Person

Für den Grillmeister incl. Grill berechnen wir € 35,-- pro Stunde zzgl. Grillkohle

Preise zzgl. 19 % Mwst.

Metzgerei Hardt; Mehlstraße 16; 55234 Framersheim

Tel: 06733/503

www.metzger-hardt.de

Info@metzger-hardt.de

