

Grillpauschale klassisches Grillen

Grillpauschale mit verschiedenen Grillgeräten inkl. Brennmaterialien, Reinigung, **X Grillmeister**, An- und Abfahrt. Pavillon, usw.

Mögliche Grillgeräte siehe unten

Mögl. Grillgeräte:



Karibikgrill „vom Fass“



Kugelgrill XXL



BBQ-Smoker



Gasgrill



mögl. Aufbau



Flächengrill

Barbecue 1

- Verschiedene Würstchenauswahl
- Grillsteak vom Schweinekamm und/oder -rücken verschieden gewürzt
- Rindersteak (kleine Rumpsteak)
- Grillsteak aus der Putenbrust
- Gyrosspieße vom Schwein
- Zucchini-päckchen mit Käsefüllung
- Gemüsespieße
- 3 verschiedene Salate, wie: Nudel-, Kartoffel-, Tomaten-, Gurken-, Mais-, Bohnen-, Karotten-, Krautsalat, u.v.m.
- 3 verschiedene Grillsaucen, wie: Senf, Ketchup, BBQ-, Knobi-, Curry-, Cocktailsauce u.v.m.

- Partybrötchen, Baguette

Barbecue 2

- Kleine Grillwürstchen
- Grillsteak vom Schwein
- Gefüllte Schweinerückensteak mit Tomate, Mozzarella
- Gyrosspieße vom Schwein
- Rindersteak (kleine Rumpsteak)
- Lammchops (kleine Lammkotelett)
- Hähnchenfilet „Bombay“
- Filetstücke vom fangfrischen Lachs
- Black-Tiger-Garnelen
- Gefüllte Spitzpaprika mit Ricotta, Feta
- Gemüsespieße
- Mais
- Kleine Kartoffelgratin
- 3 verschiedene Salate, wie: Nudel-, Kartoffel-, Tomaten-, Gurken-, Mais-, Bohnen-, Karotten-, Krautsalat, Salat Caprese, griech. Bauernsalat, u.v.m.
- 3 verschiedene Grillsaucen, wie: BBQ-, Knobi-, Curry-, Cocktailsauce u.v.m.
- Partybrötchen, Baguette
- **Dessert:** z.B. kleiner Käsekuchen vom Grill, dazu karamellisierte Kirschen.

Barbecue 3

- **Vorspeise:**
- Lauwarme Putenbrust auf Rucola mit Olivenöl und Balsamicocreame, verfeinert mit Parmesan, Pfeffer und Salz aus der Mühle, Baguette dazu
- **Hauptgang:**
- Gefüllte Schweinelende, am Stück gegrillt
- Glasierte Entenbrust
- Rinderfiletsteak mit Salsa Verde
- Lammchops (kleine Lammkotelett)
- Hähnchenfilet „Bombay“
- Filetstücke vom fangfrischen Lachs
- Black-Tiger-Garnelen
- Gefüllte Spitzpaprika mit Ricotta, Feta
- Gefüllte Champignons
- Spicy Potatoes (Würzkartoffel)
- Kleine Kartoffelgratin
- 4 verschiedene Salate, wie: Tomaten-, Gurken-, Mais-, Bohnen-, Karotten-, Krautsalat, Salat Caprese, griech. Bauernsalat, Blattsalate mit versch. Dressing, u.v.m.
- 3 verschiedene Grillsaucen, wie: BBQ-, Knobi-, Curry-, Cocktailsauce, Joghurt-Pesto-Dip u.v.m.
- Frisch gegrilltes Partybaguette
- **Dessert:** z.B. Erdbeergratin vom Grill, dazu Vanillesauce und frische Früchte als Tellergericht.

Barbecue exklusiv

- **Vorspeise:** Mediterranes Vorspeisenbuffet mit eingelegten Antipasti, Schinken, Salumi, Obst, Baguette, Grissini usw.
- **Hauptgang:** Gekräuterte Schweinelende, am Stück gegrillt
- Kleine Satéspieße vom Hähnchen
- Entenbrust „sweet glazed“
- Tournedos vom Rinderfilet
- Lammchops (kleine Lammkotelett)
- Kalbsrücken am Stück „zartrosa“
- Lachsfiletseiten auf Zedernholzplanke
- Black-Tiger-Garnelen
- Gefüllte Romanpaprika mit Ricotta, Feta
- Gefüllte Champignons
- Spicy Potatoes (Würzkartoffel)
- Kleine Kartoffelgratin
- 5 verschiedene Salate, wie: Tomaten-, Gurken-, Mais-, Bohnen-, Karotten-, Krautsalat, Salat Caprese, griech. Bauernsalat, Blattsalate mit versch. Dressing, u.v.m.
- 3 verschiedene Grillsaucen, wie: BBQ-, Knobi-, Curry-, Cocktailsauce, Joghurt-Pesto-Dip u.v.m.
- Frisch gegrilltes Partybaguette, sowie gemischte Mini
- **Dessert:** kleiner Käsekuchen vom Grill, dazu Kirschkompott
- kleines Schokoladen-Küchlein, dazu Vanillesauce

Barbecue Premium

- **Vorspeise:** Kleine warme Köstlichkeiten vom Lamm, Hähnchen, Garnelen und Gemüse vom Grill, 2 verschiedene eingelegte Antipasti, Baguette dazu (als Buffet)
- **Hauptgang:** Heidelbeer-Balsamico glasierte Schweinelende, am Stück gegrillt
- Kleine Satéspieße vom Hähnchen mit Peanuttersauce
- Entenbrust „sweet glazed“
- Rinderfilet am Stück gegrillt „zartrosa“
- Lammcarree mit Knochen am Stück gegrillt
- Kalbsrücken am Stück „zartrosa“
- Ganzer gefüllter Lachs auf Zedernholzplanke
- Forellenfilet auf Obstholzspänen
- Große Garnelen
- Gefüllte Spitzpaprika mit Ricotta, Feta
- Gefüllte Champignons
- Mediterranes Grillgemüsepfanne vom Grill
- Kleine Rosmarinkartoffelchen
- Kleine Kartoffelgratin
- Großes Salatbuffet, wie: Tomaten-, Gurken-, Mais-, Bohnen-, Karotten-, Krautsalat, Salat Caprese, griech. Bauernsalat, Blattsalate mit versch. Dressing, u.m.
- 3 verschiedene Grillsaucen, wie: BBQ-, Knobi-, Curry-, Cocktailsauce, Joghurt-Pesto-Dip u.v.m.
- Frisch gegrilltes Partybaguette, sowie gemischte Mini Snacks
- **Dessert:** kleiner Käsekuchen vom Grill, dazu Kirschkompott
- kleines Schokoladen-Küchlein, dazu Vanillesauce
- Ananas, karamellisiert vom Grill, Creme Cocos

Grillpauschale Smoker

Grillpauschale mit **Riesensmoker** inkl. Brennmaterialien, Reinigung usw. **X Grillmeister**. An- und Abfahrt. Inkl. Pavillon 3x3m, Theke zur Ausgabe.



Smokey 1

- BBQ-Spareribs, unsere Meisterrippchen in Original-Rezeptur!
- Schweinekamm Tennessee, saftig und zart
- Roastbeef zartrosa am Stück
- Chicken-Drumsticks, pikant gewürzt und supersaftig
- Mediterrane Lammkeule
- „Brats“ (kleine grobe Smokerbratwurst)
- Baked Potatoes mit Soucreme
- Kraut, Nudel, Tomaten- und Gurkensalat
- Knobisauce, BBQ-Sauce
- Brot, Partybrötchen

Smoky 2

- Rinderfilet am Stück zartrosa, alternativ Ribeye vom US-Beef
- Smoky Tenderloin (Schweinelendchen)
- Lammrückenfilet raffiniert gewürzt
- Chicken-Filet, sweet-spicy
- Entenbrust in Orangenmarinade
- Ganze Seiten vom fangfrischen Lachs
- Ganze (Mini-)Potatoes mit Sourecreme
- Chili-Potatoes (Wüurzöl,Chili)
- Fetapfännchen
- BBQ-Gemüse
- Salatbuffet
- Versch. Grillsaucen
- Partybrötchen/Baguette

American Barbecue

- Louisiana styled Spareribs
- Pulled Pork (gezupftes Schweinefleisch aus dem Smoker, eine Südstaatenspezialität)
- Beef Brisket (Rinderbrust aus dem Smoker, superlecker), alternativ Flanksteak
- Chicken Tennessee (Hähnchenkeulenfleisch mit Knoblauch)
- Catfish (Welsfilet)
- Sweet-Potatoes mit Bacon and Cheese
- Baked Beens
- Real american Coleslaw (Krautsalat)
- Verschiedene Saucen
- Baked Garlic-Bread

Grillpauschale „Feuerplatte“

Grillpauschale mit Feuerplatte(n) inkl. Brennmaterialien, Reinigung, **X Grillmeister**, An- und Abfahrt. Pavillon, usw.

Mögliche Feuerplatte(n) siehe unten



Barbecue „Feuerplatte“

- **Vorspeise:**
Bruschetta, wird warm von der Feuerplatte „auf die Hand“ gereicht
- **Hauptgang:**
 - Filetsteak vom Rind, spektakulär auf der Feuerplatte gegrillt
 - Entenbrust
 - Lachsfilet
 - Black-Tiger-Garnelen
 - Kleine Rosmarinkartöffelchen
 - Grillgemüse
 - Gemischter grüner Salat mit Tomate/Gurke, Joghurtdressing
 - BBQ-Sauce, Knobisauce
 - Baguette
- **Dessert:**
 - Mousse au chocolat und Obstsalat mit Vanillecreme, gereicht in kleinen Gläschen

SPECIALS:

Spessarträuber Grillbuffet

- Spessarträuber-Grillspieße (1 Meter lang!). Am Spieß ist immer verschiedene Gemüse, Zwiebel und Fleisch (Schweinelende, Rindersteak, Hähnchenbrust, Spessart-Wildschwein, Spessart-Lamm). Die Spieße sind immer sortenrein bestückt und Ihre Gäste bekommen ein Stück direkt vom Spieß der Wahl.
- Spessarträuber-Grillschinken mit Schwarzbiersauce (als Dip)
- Folienkartoffel mit Sauercreme
- verschiedene rustikale Salate, wie: Spessart-Kartoffelsalat mit Schmand und frischem Schnittlauch, Deftiger Karottensalat, Bohnensalat mit Knobi, usw.
- verschiedene passende Grillsaucen, wie: Schwarzbier-, Knobi, Meerrettich-Preiselbeer usw.
- Krusties, Bauernbrot, gesalzene Butter
- **Auf speziellen Wunsch mit Spessarträuber-Überfall!**

Tasting

- Beeftasting mit verschiedenen Beefsorten. Die Gäste bedienen sich am Buffet und bekommen am Grill/Theke das Fleisch live tranchiert, direkt vom Grill (mit Erklärung)
- US Beef (Nebraska), Tranchen vom Striploin mit klassischer Fettauflage, als Steak perfekt gegrillt
- Black-Label Beef, deutsch, dryaged Ribeye am Stück aus dem Smoker
- Tranchen vom Porterhouse-Steak von der „Grand Muh“, alte (!) Kuh, dryaged, in guter Steakdicke von 6-8 cm perfekt gegrillt
- Black-Tiger-Garnelen
- Kleine Kartoffelgratin von der Süßkartoffel, mit Bacon and Cheese
- Salatbeilage
- verschiedene passende Grillsaucen, Pfeffer und Salz aus der Mühle, Olivenöl.
- Baguette
- **Dessert:** karamellierte, mit Rum flambierte Ananas von der Feuertonne, dazu Creme Cocos

Je nach Verfügbarkeit kann sich die Fleischauswahl ändern. Ebenso die Zubereitungsarten, evt. Sous vide vorgegart und im „Beefee“ als Alternative...