



Angebot Grill-Bufferet „Grillson-BBQ“ Für Firmenkunden – Montag bis Freitag

Salate

(komplett vegetarisch – in diversen Schalen, Platten
und Tellern auf einem Buffet präsentiert)

Gegrillte mediterrane Gemüse | Kräuter-Olivenöl Tomate | Mozzarella |
frisches Basilikumpesto | geröstete Pinienkerne Spanischer Pastasalat |
getrockneten Tomaten | Oliven | Kräuter Sommerlicher Kartoffelsalat | Radieschen |
Edamame | Staudensellerie | Zuckerschoten Kirschtomatensalat | Aprikosen |
Rucola | rote Zwiebeln | alter Balsamico Bunter Melonensalat |
Erdnüssen | Minze | Limetten

Vom Grill

Hähnchenkeule „Butterchicken“ (ohne Knochen) 4
8h SousVide Schweinebauch vom Schwäbisch-Hällischem BIO-Landschwein mit BBQ-
Marinade
Gegrillte Bratwurst vom Schwäbisch-Hällischem BIO-Landschwein
Gegrilltes Lachsfilet mit zartem Murray River Salz
Marinierter und gegrillter Halloumitaler

Beilagen

Frische Brot- und Baguetteauswahl

Dips

immergrüne Guacamole mit Limetten und Petersilie
atemberaubende Knoblauchaioli mit Zwiebel und Safran
kräftige Koriandercreme im umami-Style
angenehm scharfes Ajvar-Tomatenchutney

Ab 100 Personen 39,- €

Sonstige Kosten

(Die sonstigen Kosten verhalten sich je nach Eventbedingungen unterschiedlich und werden
Ihnen bei einem unverbindlichen Angebot genauestens aufgeschlüsselt.)

benötigtes Personal, Hardware (Besteck, Geschirr, Verbrauchsmaterial, etc.)
Logistikpauschale je nach Aufwand und Entfernung