

Karolinen

CATERING

BBQ-Klassisch I

Eine Auswahl vom Grill

Thüringer und Krakauer Grillwurst

Nackensteaks vom Schwein in Kräutermarinade

Ausgelöste Hähnchenkeule in Kokos-Currymarinade

Hiesiges Grillgemüse im Garbeutel (Fenchel, Mohrrübe, Sellerie, Frühlingszwiebel)

Beilagenbuffet

Bunter Blattsalat der Saison mit gehobeltem Parmesan und hausgemachtem Dressing

Pennesalat mit Ruccolapesto und getrockneten Tomaten

Kartoffel- Speck- Zwiebelsalat alternativ Kartoffelsalat mit Ei & Gurke in Mayonnaise

Krautsalat mit Paprika, Baguette und Buttervariationen

Hausgemachte Dips und Saucen, wie Süß-sauer, Barbecue, Curry, Knoblauch & Honig-Senf

Dessert

Rote Grütze mit Vanillesauce

Kosten pro Person 21,90€

ab 50 Personen: Kosten pro Person 19,90€

zzgl. Kosten für das Grill-Equipment & Personal

BBQ-Klassisch II

Eine Auswahl vom Grill

Thüringer und Krakauer Grillwurst

Nackensteaks vom Schwein in Kräutermarinade

Ausgelöste Hähnchenkeule in Kokos-Currymarinade

Wildlachs mit frischen Kräutern im Garbeutel

Hiesiges Grillgemüse im Garbeutel (Fenchel, Mohrrübe, Sellerie, Frühlingszwiebel)

Grilltomate mit Schafskäse im Garbeutel

Beilagenbuffet

Bunter Blattsalat der Saison mit gehobeltem Parmesan und hausgemachtem Dressing

Antipasti von Paprika, Aubergine, Zucchini & Champignon in Balsamico eingelegt

Pennesalat mit Ruccolapesto und getrockneten Tomaten

Kartoffel- Speck- Zwiebelsalat alternativ Kartoffelsalat mit Ei & Gurke in Mayonnaise

Reissalat mit Eismeeergarnelen

Baguette und Buttervariationen

Hausgemachte Dips und Saucen, wie Süß-sauer, Barbecue, Curry, Knoblauch & Honig-Senf

Dessert

Mousse au chocolat

Kosten pro Person 24,90€

ab 50 Personen: Kosten pro Person 22,90€

zzgl. Kosten für das Grill-Equipment & Personal