

Karolinen

CATERING & PARTYSERVICE

BBQ-Klassisch I

Eine Auswahl vom Grill

Thüringer und Krakauer Grillwurst (2, 3)

Nackensteaks vom Schwein in Kräutermarinade (2)

Ausgelöste Hähnchenkeule in Kokos-Currymarinade (i)

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

Beilagenbuffet

Bunter Blattsalat der Saison mit gehobeltem Parmesan und hausgemachtem Dressing (j)

Pennesalat mit Ruccolapesto und getrockneten Tomaten (8; g)

Kartoffel- Speck- Zwiebelsalat alternativ Kartoffelsalat mit Ei & Gurke in Mayonnaise (2, 8; j, g)

Krautsalat mit Paprika, Baguette und Buttervariationen (8; g)

Hausgemachte Dips und Saucen, wie Süß-sauer (2), Barbecue (2, 3), Curry (2, 8; g, i),

Knoblauch (2, 8; g) & Honig-Senf (2, 8; g)

Dessert

Rote Grütze mit Vanillesauce (2, 8; g)

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 (2, 3)

Nackensteaks vom Schwein in Kräutermarinade (2)

Ausgelöste Hähnchenkeule in Kokos-Currymarinade (i)

Wildlachs mit frischen Kräutern im Garbeutel

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

Grilltomate mit Schafskäse im Garbeutel (2, 8; g)

Beilagenbuffet

Bunter Blattsalat der Saison mit gehobeltem Parmesan und hausgemachtem Dressing (j)

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

Pennesalat mit Ruccolapesto und getrockneten Tomaten (8; g)

Kartoffel- Speck- Zwiebelsalat alternativ Kartoffelsalat mit Ei & Gurke in Mayonnaise (2, 8; j, g)

Reissalat mit Eismeeergarnelen (i)

Baguette und Buttervariationen (8; g)

Hausgemachte Dips und Saucen, wie Süß-sauer (2), Barbecue (2, 3), Curry (2, 8; g, i),

Knoblauch (2, 8; g) & Honig-Senf (2, 8; g)

Dessert

Mousse au chocolat (8; g)

Kosten pro Person 24,90€

ab 50 Personen: Kosten pro Person 22,90€

zzgl. Kosten für das Grill-Equipment & Personal

Karolinen

CATERING & PARTYSERVICE

BBQ-Klassisch III

Eine Auswahl vom Grill

Thüringer und Krakauer Grillwurst (2, 3)

Roastbeef im Ganzen (j)

Ausgelöste Hähnchenkeule in Kokos-Currymarinade (i)

Wildlachs mit frischen Kräutern im Garbeutel

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

Grilltomate mit Schafskäse im Garbeutel (8; g)

Beilagenbuffet

Bunter Blattsalat der Saison mit gehobeltem Parmesan und hausgemachtem Dressing (j)

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

Pennesalat mit Ruccolapesto und getrockneten Tomaten (8; g)

Kartoffel- Speck- Zwiebelsalat alternativ Kartoffelsalat mit Ei & Gurke in Mayonnaise (2, 8; j, g)

Reissalat mit Eismeeergarnelen (i)

Baguette und Buttervariationen (8; g)

Hausgemachte Dips und Saucen, wie Süß-sauer (2), Barbecue (2, 3), Curry (2, 8; g, i),

Knoblauch (2, 8; g) & Honig-Senf (j)

Dessert

Panna Cotta mit Beerenfrüchten (8; g)

Kosten pro Person 28,90€

ab 50 Personen: Kosten pro Person 26,90€

zzgl. Kosten für das Grill-Equipment & Personal

BBQ-Premium I

Eine Auswahl vom Grill

Große Mergues-Rinderwurst & feine Thüringer Grillwurst alternativ Wildgrillwurst (2, 3)

Putenspieße mit süßer Paprika & roten Zwiebeln gespickt

Entrecôtes in Olivenöl & Rosmarin eingelegt alternativ Lammsteaks in Sauerrahm eingelegt (8; g)

Mediterranes Grillgemüse im Garbeutel (Paprika, Aubergine, Zucchini, Zwiebel)

Kleine Maiskölbchen mit Kräuterbutter (8; g)

Beilagenbuffet

Blattsalate mit Trauben & Schafskäse und hausgemachtem Dressing (8; g, j)

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

Tomate-Mozzarella mit Basilikumpesto (8; g)

Mango-Curry-Reis (i)

Rosmarinkartoffeln

Baguette und Buttervariationen (8; g)

Hausgemachte Dips und Saucen, wie Süß-sauer (2), Barbecue (2, 3), Curry (2, 8; i, g),

Knoblauch (2, 8; g) & Honig-Senf (j)

Desserts

Fruchtsalat aus frischen Früchten mit karamellisierten Nüssen (h)

Kosten pro Person 28,90€

zzgl. Kosten für das Grill-Equipment & Personal

Karolinen

CATERING & PARTYSERVICE

BBQ-Premium II

Eine Auswahl vom Grill

Große Mergues-Rinderwurst und feine Thüringer Grillwurst alternativ Wildgrillwurst (2, 3)

Putenspieße mit süßer Paprika & roten Zwiebeln gespickt

Entrecôtes in Olivenöl & Rosmarin eingelegt alternativ Lammsteaks in Sauerrahm eingelegt (8; g)

Mediterranes Grillgemüse im Garbeutel (Paprika, Aubergine, Zucchini, Zwiebel)

Gefüllte Tomaten mit Schafskäse (2, 8; g)

Fisch nach Angebot:

Zur Auswahl stehen jeweils:

Ganze Dorade mit mediterranen Kräutern, Wildlachsfilet im Ganzen auf der Haut gegrillt,

2x Black-Tiger Garnelen, Flammlachs auf Anfrage

Beilagenbuffet

Babyblattsalat mit Fruchtstücken, gerösteten Pinienkernen, gehobeltem Parmesan und hausgemachtem Dressing (8; g, j)

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

Pennesalat mit Kirschtomaten, Frühlingszwiebeln & Ruccolapesto (8; g)

Bulgursalat mit Frühlingszwiebeln, Tomaten & Gurken (2)

Kartoffelgratin (8; g)

Baguette und Buttervariationen (8; g)

Hausgemachte Dips und Saucen, wie Süß-sauer (2), Barbecue (2, 3), Curry (2, 8; g, i),

Knoblauch (2, 8; g) & Honig-Senf (j)

Desserts

Mascarponecreme mit Beerenfrüchte & Haferflocken-Crumble (8; g)

Kosten pro Person 32,90€

zzgl. Kosten für das Grill-Equipment & Personal

**Alle BBQ's auf Wunsch auch mit BIO-Fleisch
mit einem Aufschlag von ca. 30%.**