

Karolinen

CATERING & PARTYSERVICE

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

Karolinen

CATERING & PARTYSERVICE

BBQ-Klassisch III

Eine Auswahl vom Grill

Thüringer und Krakauer Grillwurst

Roastbeef im Ganzen

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

Panna Cotta mit Beerenfrüchten

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

Putenspieße mit süßer Paprika & roten Zwiebeln gespickt

Entrecôtes in Olivenöl & Rosmarin eingelegt alternativ Lammsteaks in Sauerrahm eingelegt

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

Kleine Maiskölbchen mit Kräuterbutter

Beilagenbuffet

Blattsalate mit Trauben & Schafskäse und hausgemachtem Dressing

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

Tomate-Mozzarella mit Basilikumpesto

Mango-Curry-Reis

Rosmarinkartoffeln

Baguette und Buttervariationen

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

Desserts

Fruchtsalat aus frischen Früchten mit karamellisierten Nüssen

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

Putenspieße mit süßer Paprika & roten Zwiebeln gespickt

Entrecôtes in Olivenöl & Rosmarin eingelegt alternativ Lammsteaks in Sauerrahm eingelegt

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

Gefüllte Tomaten mit Schafskäse

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

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

Pennesalat mit Kirschtomaten, Frühlingszwiebeln & Ruccolapesto

Bulgursalat mit Frühlingszwiebeln, Tomaten & Gurken

Kartoffelgratin

Baguette und Buttervariationen

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

Desserts

Mascarponecreme mit Beerenfrüchte & Haferflocken-Crumble

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%.**