

HAUN-CATERING

...MEHR-ALS NUR GUTES ESSEN!

Menüvorschläge BBQ

Anbei unsere Menüvorschläge für ein BBQ.

*

Ihr könnt zu jedem Menüvorschlag eine individuelle Vorspeise wählen (Suppe oder kaltes Buffet)

*

Ihr könnt zu jedem Menüvorschlag noch ein Dessert oder ein Salatbuffet dazubuchen. Beachtet hier bitte die Dessert-/Salat-Auswahlliste.

*

Ihr könnt bei uns auch Servicepersonal für eure Veranstaltung buchen (30 € pro Person/Stunde)

*

Bei uns ist der Holzkohlegrill ab 75 Personen inklusive.
Ansonsten werden Zusatzkosten in Höhe von 49,00 € fällig

*

Zu unserem BBQ könnt ihr gerne eine Kugelgrill mit Kirschholzrauch mitbuchen.
Dieser ist für große Fleischteile wie Roastbeef, Flank, Kalbstafelspitz, Lammkaree und Tri-Tip geeignet.
Hier werden Zusatzkosten in Höhe von 179,00 € fällig

*

Ihr bekommt bei uns auch Teller & Besteck.
Hier stellen wir euch 0,45 € zzgl. MwSt. pro Teil in Rechnung
(dies beinhaltet die Leihgebühr incl. Reinigung)

*

Bitte stellt uns für das BBQ 4 Biertischgarnituren zur Verfügung.
Bitte teilt uns mit, wenn wir Equipment zur Bodenabdeckung benötigen

*

Bitte bringt das komplette Equipment bis Montag 13 Uhr zu uns zurück.
Gerne organisieren wir euch auch einen Abholservice. Hier stellen wir euch 50 € in Rechnung

*

Es gilt der zur Veranstaltung gültige Mehrwertsteuersatz

*

14 Tage vor eurem Event wird eine Anzahlung fällig.
- Hochzeiten 2.500 €
- Feierlichkeiten über 1.000 € 50 %

*

Stornierung:

-Bis 6 Monate vor dem Veranstaltungstermin: Stornierung ohne Gebühren möglich
- andernfalls werden 40 % des Angebotspreises in Rechnung gestellt

Viel Spaß beim Stöbern in unseren Menüvorschlägen!

Bei Fragen stehen wir gerne zur Verfügung!

HAUN-CATERING

...MEHR-ALS NUR GUTES ESSEN!

Menüvorschlag BBQ I

Kleine Steaks vom regionalen Schweinenacken und Rücken

*

Rote Grillwürste

*

Hausmacher Minibratwurst

*

Hähnchenbrustfilet mit Salbeipesto mariniert

*

Rumpsteak von der deutschen Steakhüfte mit Kräuterbutter

*

Fischfilet mit Kräutern & Frucht

(Lachs, Saibling, Goldforelle, Rote Meerbarbe, Zander, Steinbeißer, Seehecht)

*

Black-Tiger-Garnelen (+ Aufpreis 1,50 € zzgl. MwSt. pro Person)

*

Hausgemachte Grünkernküchle mit Kräuterquark

*

Verschiedene Grillsaucen und zweierlei Kräuterbutter

*

Rosmarinkartoffeln mit Sour creme, Partybrötchen & verschiedene Baguettesorten

*

Buntes Grillgemüse mit frischen Kräutern verfeinert

*

Maiskolben-Lollis in Gemüse-Butterfond

26,90 € zzgl. MwSt. pro Person

HAUN-CATERING

...MEHR-ALS NUR GUTES ESSEN!

Menüvorschlag BBQ II

Saltimbocca vom Schweinerücken mit Parmaschinken und Salbeiblatt

*

Kleine Steaks vom regionalen Schweinenacken

*

Hausmacher Minibratwurst

*

Wildschweinbratwurst

*

Marinierter Schweinebauch

*

Rumpsteak vom Angus Roastbeef mit zweierlei Kräuterbutter

*

Hähnchenbrust mit Zitronen-Thymianpesto mariniert

*

Flanksteak vom US-Beef am Grill tranchiert
(auf Wunsch aus Rauch)

*

Neuseeländer Hirschsteak mit frischen Kräutern mariniert

*

Mediterranes Gemüse mit Penne Rigate und gehobeltem Parmesan – frisch aus dem Wok

*

Verschiedene Grillsaucen und zweierlei Kräuterbutter

*

Rosmarinkartoffeln mit Sour creme, Partybrötchen & verschiedene Baguettesorten

*

Grillkäse mit frischen Kräutern und Tomate

*

Buntes Grillgemüse mit frischen Kräutern verfeinert

33,90 € zzgl. MwSt. pro Person

HAUN-CATERING

...MEHR-ALS NUR GUTES ESSEN!

Menüvorschlag BBQ III

Medallionspießchen vom regionalen Schweinefilet im Speckmantel

*

Putenbrust „Hawaii“ mit Curry mariniert und gebratener Ananasscheibe

*

Hähnchenbrust mit Zitronen-Thymianpesto mariniert

*

Hausmacher Minibratwurst

*

Kleine Steaks vom Schweinenacken

*

Hausgemachte Maultäschle

*

Rumpsteak vom Angus Roastbeef mit zweierlei Kräuterbutter

*

Rosa gegrillter Kalbstafelspitz

*

Neuseeländer Hirschsteak mit frischen Kräutern mariniert

*

Fischfilet mit frischen Kräutern & Frucht

(Lachs, Saibling, Goldforelle, Rote Meerbarbe, Zander, Steinbeißer, Seehecht)

*

Black-Tiger-Garnelen mit Knoblauch und Olivenöl mariniert

*

Verschiedene Grillsaucen, zweierlei Kräuterbutter, verschiedene Gewürze & Salsa Creole
auf den Tischen

*

Rosmarinkartoffeln mit Sour creme, Pommes Twisters & Partybrötchen & verschiedene Baguettesorten

*

Grillkäse mit frischen Kräutern und Tomate

*

Mediterranes Grillgemüse mit frischen Kräutern verfeinert

*

Mit Frischkäse gefüllte Champignons

35,50 € zzgl. MwSt. pro Person

HAUN-CATERING

...MEHR-ALS NUR GUTES ESSEN!

Menüvorschlag BBQ IV

Steak vom heimischen Schweinerücken mit Waldpilzen und Speck gefüllt

*

Caipirinha Hähnchenbrustfilet mit Limette und braunem Zucker

*

Hausmacher Wildschweinbratwürstle

*

Am Stück gegrillter Schweinebauch – frisch tranchiert

*

Deftige Bohnenpfanne

*

Rumpsteak vom Angus-Färsenroastbeef

*

Schnitzel von der Hirschhüfte mit Preiselbeerchutney

*

Neuseeländer Lammkaree aus dem Kirschholzrauch

*

Tri-Tip Steak

*

Fischfilet mit frischen Kräutern & Frucht

(Lachs, Saibling, Goldforelle, Rote Meerbarbe, Zander, Steinbeißer, Seehecht)

*

Filet vom Seehecht mit Kräutern und Frucht

*

Black-Tiger Garnelen mit Knoblauch und Olivenöl

*

Buntes Marktgemüse

*

Sauce Bernaise und Rotweinsauce

*

Rosmarinkartoffeln

*

Rosenkohl

*

Röstzwiebelsalz, Orangenpfeffer, Tasmanischer Pfeffer, Black-Lavasalz

Gewürze auf Tisch, zweierlei Dipp`s und Baguetteauswahl

Zwei Kräuterbutter und Grillsauce am Buffet

(+ Aufpreis 3,70 €)

36,90 € zzgl. MwSt. pro Person

HAUN-CATERING

...MEHR-ALS NUR GUTES ESSEN!

Menüvorschlag BBQ Western-Style

Westernsteaks vom regionalen Landschwein mit Speck

*

Hausmacher Minibratwurst

*

Pikant marinierte Spareribs

*

F flanksteak vom heimischen Angusrind am Grill tranchiert

*

Burgerpatties

*

Whiskey Pute mit Colakraut

*

Verschiedene Grillsaucen, zweierlei Kräuterbutter und Salsa Creole Grillsauce

*

Folienkartoffeln mit Kräuterquark

*

Grillkäse mit frischen Kräutern und Tomate

*

Gewürzstationen, Saucen, Kräuterbutter und verschiedene Baguettesorten mit Dipp

*

Für Bürger:

Käse, Bacon, Gurke, Tomate, Zwiebeln, Salat, Ketchup, Senf,
Partybrötchen, verschiedene Baguettesorten & Burgerbrötle

*

Wild Wild West – Grillgemüse mit Kartoffel Wedges

*

Maiskolben-Lollis in Gemüse-Butterfond

*

Deftige Tex-Mex Bohne aus der Pfanne

30,90 € zzgl. MwSt. pro Person

HAUN-CATERING

...MEHR-ALS NUR GUTES ESSEN!

Dessertauswahl

Je 3 Sorten in Schüsseln 5,00 € zzgl. MwSt. pro Person

Aufpreis in Gläschen 1,50 € zzgl. MwSt. pro Person

Holunder Panna cotta mit Punschspiegel

Panna cotta mit Fruchtspiegel

Kokos-panna-cotta auf Aperolgelee

Mousse von heller & dunkler Schokolade

Mousse áu Chocolat auf Fruchtcocktail

Monkey shoulder (mit Wishky)

Helle Mousse auf Rhabarberkompott

Joghurtcreme mit saisonaler Frucht & Crunch

Maracujacreme

Quarkmousse mit Fruchtkompott

Creme brûlée

Creme brûlée von der Tonkabohne

Cocktail von frischen Früchten

Tropische Obstplatte (Auf Wunsch mit Schokofrüchten + 1,50 € zzgl. MwSt.)

Aufpreis für folgende Dessert:

Hausgemachte verschiedene Sorbet's oder Parfaits

Creme cheese Brownie

Grillbanane mit Marshmellos und Schokolade

Früchte-Bonbons

+ jeweils 1,20 € zzgl. MwSt. pro Person

Auf Wunsch auch als Dessertteller kombinierbar!

HAUN-CATERING

...MEHR-ALS NUR GUTES ESSEN!

Salatauswahl

Bunter Blattsalat mit Vinaigrette

dazu 4 Rohkostsalate wählbar:

Karottensalat mit gerösteten Sonnenblumenkernen

Karotten-Apfelsalat

Karotten-Weißkrautsalat mit salzigen Erdnüssen

Gurken in Dillrahm

Griechischer Bauernsalat mit Feta(auch lauwarm möglich)

Cocktail von Tomate & Mozzarellaperlen

Tomatensalat mit Zwiebeln

Rettich-Radieschen

Weißkrautsalat

Rotkohlsalat (Saisonall mit Zimt oder Birne)

Bohnensalat

Mexicosalat

Kohlrabisalat

Badischer Grünkernsalat

Waldorfsalat mit Mandarinen & Walnüssen

5,50 € zzgl. MwSt. pro Person

Aufpreis für folgende Salate:

Hausmacher Kartoffelsalat

Mais-Ananassalat

Feldsalat

+ 1,50 € zzgl. MwSt. pro Person

HAUN-CATERING

...MEHR-ALS NUR GUTES ESSEN!

Exklusivsalate:

Lauwarmer Süßkartoffelsalat

Süßkartoffelsalat mit Feigen & Ziegenkäse

Süßkartoffelsalat mit schwarzen Bohnen & Avocado

Avocado-Erdbeersalat mit Ingwerdressing

Orientalischer Möhrensalat mit Datteln

Lauwarmer Spargelsalat mit Erdbeeren

Cous-Coussalat mit Paprika & Minze

Mediterraner Salat von Penne, Grillgemüse, Rucola & gehobeltem Parmesan

Kohlrabi-Apfelsalat mit Ziegenkäse & Cranberries

Kichererbsensalat mit Limetten-Honig-Dressing

Lauwarmer Gnoccisalat mit Schwarzwurzeln

Mais-Gurken-Chilissalat mit Belugalinsen

+ 2,50 € zzgl. MwSt. pro Person

Aufgrund der größeren Menge beim BBQ kommt ein Aufpreis von 2,90 € zzgl. MwSt. pro Person dazu

Auf Wunsch auch als Salatteller möglich (Preise individuell)

HAUN-CATERING

...MEHR-ALS NUR GUTES ESSEN!

Mitternachtsbuffet I

Currywurstragout im kultigen Becher
mit Stangenweißbrot

5,90 € zzgl. MwSt. pro Person

Mitternachtsbuffet II

Currywurstragout im kultigen Becher
BIO-Käseauswahl mit Früchten, Mango Chutney und Honig
Partybrötchen, Brot, verschiedenes Baguette & Butter

7,50 € zzgl. MwSt. pro Person

Mitternachtsbuffet III

Internationale Käseauswahl mit frischen Früchten
Hausmacher Wurstplatte mit buntem Essiggemüse
Roher Bauernschinken an Honigmelone
Rustikale Salamiplatte mit Landjägern und Pfefferbeißern
Gemischte Würstleplatte mit Rettich und Radieschen
Partybrötchen, Brot, Stangenweißbrot & Butter

7,50 € zzgl. MwSt. pro Person

Mitternachtsbuffet IV

Bio-Käseauswahl mit Früchten, Mango Chutney und Honig
Hausmacher Wurstplatte mit buntem Essiggemüse
Roher Bauernschinken an Honigmelone
Rustikale Salamiplatte mit Landjägern und Pfefferbeißern
Gemischte Würstleplatte mit Rettich und Radieschen
Partybrötchen, Brot, Stangenweißbrot & Butter

8,90 € zzgl. MwSt. pro Person

HAUN-CATERING

...MEHR-ALS NUR GUTES ESSEN!

Mitternachtsbuffet V

BIO-Käseauswahl mit Feigensenf, Mango Chutney und Honig
Hausmacher Wurstplatte mit buntem Essiggemüse
Roher Bauernschinken an Honigmelone
Rustikale Salamiplatte mit Landjägern und Pfefferbeißern
Gemischte Würstleplatte mit Rettich und Radieschen
Fisch (Lachscreperolle **oder** Variation von Edelfischen **oder** Hohenloher Bachforelle)

10,50 € zzgl MwSt. pro Person

Mitternachtsbuffet VI

BIO-Käseauswahl mit Feigensenf, Mango Chutney und Honig
Hausmacher Wurstplatte mit buntem Essiggemüse
Roher Bauernschinken an Honigmelone
Rustikale Salamiplatte mit Landjägern und Pfefferbeißern
Gemischte Würstleplatte mit Rettich und Radieschen
Reichhaltige Anti-Pasti-Auswahl

10,50 € zzgl. MwSt. pro Person