



GRILL-BUFFET

Ob Hochzeit oder Geburtstag, wenn Ihr bei einer großen Feier Eure Gäste mit gutem Essen und einem Catering der besonderen Art verwöhnen wollt, ist das Grill-Bufferet genau das Richtige. Vor Euren Augen grillen wir bestes Fleisch und vegetarische Köstlichkeiten und reichen es Euch frisch auf den Teller. Neben dem Speisewagen oder der Grillstation wird ein reichhaltiges Beilagen-Bufferet aufgebaut. Dabei legen wir nicht nur viel Wert auf eine hohe Qualität der Speisen, sondern auch auf eine besondere Präsentation, denn mit viel Liebe zum Detail setzen wir die Speisen in Szene.

Weil Geschmäcker bekanntlich verschieden sind und wir mit frischen, regionalen und saisonalen Produkten arbeiten, wird ein Angebot immer individuell nach persönlichen Vorstellungen und Wünschen erstellt.

Für eine erste Vorstellung, welche Speisen wir anbieten können und mit welchen Kosten man rechnen muss, haben wir ein Beispielangebot zusammengestellt. Der Preis kann auf Grund verschiedener Faktoren, wie zum Beispiel Termin und Personenanzahl variieren.

Wir freuen uns auf Eure Anfrage!

anfragen@wunderwerk-catering.de





SPEISEN GRILLBUFFET

CANAPÉS

BRUSCHETTA

Tomaten | Basilikum | Zwiebeln | Petersilie | Roggen-Baguette

SCHWEINEKRUSTENBRATEN

Karamellierte Zwiebeln | geraspelte Karotte
Honig-Senf-Dill | Ciabatta

RÄUCHERLACHS

Wasabi-Meerrettich-Creme | Sour Cream Krone
Petersilie | Ciabatta

VOM BUFFET

TOMATEN MOZZARELLA

Basilikum | Olivenöl | Basamico

SOMMER-SALAT

Pfirsich | Mango | karamellierte Zwiebeln
Mandeln | Curry-Balsamico

BAUERN-SALAT

Tomate | Paprika | Gurke | Olive | Frühlingszwiebeln
Feta | Kräuter-Vinaigrette

NUDELSALAT

Rucola | Kirschtomaten | Pinienkerne | Basilikum-Pesto

ROSMARIN-DRILLINGE

Olivenöl | Muskatnuss | Thymian | Sour Cream

RATATOUILLE

Tomaten | Paprika | Zwiebeln | Zucchini | Aubergine
Basilikum | Petersilie





AUS DEM SPEISEWAGEN & VOM GRILL

SÜßKARTOFFEL-POMMFRTZ

süß & würzig | Mayo | Sour Cream | Ketchup

MAISKOLBEN

gegrillt | am Spieß | Kräuterbutter

PULLED PORK

16 Stunden gegarte Schweineschulter
Räucher-Paprika | BBQ

HÄHNCHENBRUSTFILET-STREIFEN

Tandoori-Marinade

METZGERWURST

vom Schwein

RINDERFILET

Rosmarin | Thymian | Kräuterbutter

LACHSFILET

Limetten-Ingwer-Honig-Marinade

GARNELEN

Zitronen-Knoblauch-Pernot-Marinade

BROTKORB

Verschiedene Brotsorten
Dattelfrischkäse | Ajvar | Sour Cream

SOßEN-STATION

u.a. BBQ | Curry | Honig-Senf | Kräuterbutter





FÜR DANACH

MOUSSE AU CHOCOLAT

Schokoladensplitter | Mandeln | Fruchtgarnitur

MANGO-MINZE-PÜREE

Joghurt-Creme | Limette | Honig

PANNA COTTA

Erdbeer-Püree | Kokos | Fruchtgarnitur

Das Speisenangebot können wir Euch inkl.

Auf- und Abbau des Buffets (exkl. Buffettische)
Bereitstellung und Reinigung des Speisewagens
Personal | Zubehör (u.a. Rechauds, Servierbesteck,
Weck-Gläser, Beschilderung der Speisen)
Kräutertöpfchen zur Dekoration | Gewürzstation

für

54,90 € pro Person

anbieten.

Kinder zwischen 5 und 14 Jahren berechnen wir mit dem
halben Preis.

Ein Grill-Buffer inkl. Speisewagen und Live-Cooking bieten wir ab 80
Personen an.

Besteck und Geschirr stellen wir gerne auf Anfrage.

