



GRILLEN MIT HUG

BBQ Buffets

01 Exklusives Grillbuffet mit viel Fleisch

(ab 20 Personen)*

(Vorbereitung mindestens 5 Tage)

Iberico Schweinekoteletts, Dry Aged Rinder Entrecote Steaks, Schottische Lammkoteletts, Maishähnchenkeulen (350g Fleisch)

02 Barbecue Spezial

(ab 20 Personen)*

Hähnchensaltimbocca am Spieß, Lammstielkoteletts, Medaillons von Schwein und Kalb, Rinder Roastbeef Steaks, Merquez & Feuerteufel (300g Fleisch, 50g Wurst)

Gefüllte Champignons vegetarisch, Gemüse in der Kräutermarinade (100g Vegi)

03 Barbecue Buffet

(ab 30 Personen)*

Hochrippensteaks und Hüftsteaks vom Rind, Lammstielkoteletts, Schweinefilet im Speckmantel, Pollo Fino, Garnelenspieße mariniert in Kokos, Lachssteak im Buchenspan, Würste für Gross & Klein.

Frischkäseroulade mit geräuchertem Lachs und Sonnenblumenkernen, Vitello Tonnato vom Kalb mit Thunfisch und Kapern, Kirschtomatensalat mit Mozzarella, mediterrane Antipasti und frische Olivenauswahl, marktfrische Salate.

Diverse Dipsaucen und Kräuterbutter, Folienkartoffeln an Sourcreme. Dessertbuffet: 3-4 Varianten zur Wahl.

Zu dieser Komposition reichen wir eine Auswahl an Brotspezialitäten.

04 Wildes BBQ Buffet

(ab 20 Personen)*

Wildspieße, Steaks von Wildschwein und Reh, Medaillons von Schwein und Rind, Merguez & Feuerteufel (300g Fleisch, 50g Wurst)

Vegetarisch gefüllte Champignons, Gemüse in der Kräutermarinade (100g Vegi)

*Wir bieten Ihnen dazu gerne unsere Mietgrillstationen und unser Fachpersonal an.

Grillplatten (mind. 10 Personen)

Grillplatte 1 / pro Person 350g Fleisch und 50g Wurst

Diverse Grill- und Bratwürste, Schweinesteak vom Hals und Ziemer, Grillspeck und Putensteak.

Grillplatte 2 / pro Person 350g Fleisch und 50g Wurst

Diverse Grill- und Bratwürste, Schweinesteak vom Hals und Ziemer, Grillspeck, Puten- und Rindersteak.

Grillplatte 3 / pro Person 350g Fleisch und 50g Wurst

Diverse Grill- und Bratwürste, Schweinesteak vom Hals und Ziemer, Grillspeck, Steak von Pute, Rind, Lamm sowie Fleischspieße.

Grillplatte 4 / pro Person 250g Fleisch, 100g Fisch und 50g Wurst

Diverse Grill- und Bratwürste, marinierte Steaks vom Schwein und Rind, Lammkoteletts und -lachse, Pollo Fino und Filetsteaks, Lachssteaks im Buchenspan und Garnelenspieße.

Ausserdem bieten wir Ihnen an:

Köstliche Salate aus der Frischetheke
auf Wunsch zusammengestellt (350g)

pro Person

Gemüsespieß	Stk
Garnelenspieß	Stk
Meeresfrüchtespieß	Stk
Lachssteaks im Buchenspan	Stk
Folienkartoffeln mit Sourcreme	Stk
Feta im Alupäckchen	Stk
Gefüllte Grilltomate	Stk
Verschiedene Dipsaucen (BBQ, Salsa Mexicana, Knoblauch, Curry, Kräuterremoulade, etc.)	Stk

Highlights aus der Fischtheke – fragen Sie nach unseren Köstlichkeiten aus Fluß und Meer

Fachpersonal (Mindesteinsatzzeit 3 Std. pro Mitarbeiter):

Grillmeister	Std. / 49,00 €
Servicemitarbeiter (gelernte Fachkraft)	Std. / 42,00 €
Buffetbetreuung	Std. / 42,00 €
Logistikpersonal für Auf- und Abbauservice	Std. / 40,00 €

Alle Preise verstehen sich zzgl. Ust.

Stand 01.2022

OFYR CATERING / LIVE BARBECUE



Mieten Sie unseren OFYR XXL BBQ Anhänger für Ihren Anlass ab 50 Personen, auf Wunsch mit Grillmeister.
Lassen Sie sich von uns beraten.



www.hug-partyservice.de