

# EXCLUSIVE

EVENTCATERING



Barbecue, Grill,  
Cocktails & more



## CROSTINIS & VORSPEISEN

- o Bacon auf Grillbutter
- o Provolone auf Bruschetta
- o Datteldip mit Bacon
- o Knoblauchbrot mit Aioli
- o Provolone auf gegr. Paprika



**TIPP!**

- o Chili-Cheese Bacon Lollies
- o Datteln im Speckmantel
- o Chicken Fingers
- o Tomate-Mozzarella Spieße
- o Melone mit Schinken

## BURGER

- o Cheese Burger - 100% Beef
- o Barbecue Burger - 100% Beef
- o Pulled Pork Burger
- o Chicken Burger
- o Veggie Burger
- o Toppings: Bacon, Jalapeños, Röstzwiebeln



## STEAK VOM EIFELRIND

- o Hüftfilet
- o Rumpsteak

## VOM SCHWEIN

- o Schweinefilet mit Parmesan-Kräuterkruste
- o Cevapcici
- o Kräuterrostbratwürstchen



**TIPP!**

## AUS DEM MEER

- o Scampi Spieße mit Knoblauchpfeffer
- o Lachs vom Smoker, mediterran gewürzt auf Zitrusbett

## HÄHNCHENFILET

- o ‚Sweet-Barbecue‘
- o ‚Mediterran‘

## BARBECUE

- o Pulled Pork
- o Spare Ribs



## BEILAGEN

- o Brotkränze / Baguette
  - o Aioli
  - o Kräuterbutter
- o Röstkartoffeln ‚Schmörkes‘
  - o Kräuterquark
- o halbe Ofenkartoffeln
  - o Kräuterquark
  - o Aioli
- o Kartoffelgratin



## SALATE (vegetarisch)

- o Italienischer Nudelsalat
- o Wildkräutersalat mit Dressing
- o Coleslaw (amerik. Krautsalat)
- o Griechischer Bauernsalat
- o Kartoffelsalat
- o weitere Salate auf Anfrage

## ANTIPASTI

- o Oliven, o Peperoni, o Rote Bohnen
- o gegrillte Champignons, o Paprika

## VEGGIE & VEGAN

- o Grillkäse ‚Mozzarella‘ od. Feta
- o Falafeltaler
- o Maiskolben



## DESSERT

- o Himbeerdessert
- o Herrencreme
- o Joghurtcreme m. Erdbeersauce
- o Pfirsich-Maracuja-Creme
- o Rumschokolade
- o Schoko-Cappuccino-Creme
- o Tiramisu



## COCKTAILSERVICE

- o Pakete ab 100 Cocktails
- o Serviert im Glas
- o Beste Zutaten

## MITTERNACHTSSNACK

- o Currywursttopf
  - o Brotbeilage
- o gem. Partyplatte mit
  - o Chicken Fingers
  - o Partyfrikadellen
  - o Partyschnitzel
  - o Falafeltaler



Name/Vorname

Datum (Besprechung)

---

Rechnungsadresse/Lieferadresse (falls abweichend)

---

Veranstaltungsort/Kontakt (Ansprechpartner vor Ort)

---

E-Mail

---

Telefon/Mobil

Personenzahl

Erwachsene / Kinder / Veggie

---

Datum/Wochentag

Termin Probeessen

---

Anlass

Planbudget

---

Geschirr/Infrastruktur/Sonstiges

Zeiten/Ablaufplan

Sie wünschen eine persönliche Beratung?  
Kontaktieren Sie uns telefonisch unter **0152 3424 8518**  
oder E-Mail an **hello@bbq-meister.com**