



## Grillplatten

**Grillplatte 1 / pro Person 300g Fleisch und 100g Wurst / 6,50 €**

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

**Grillplatte 2 / pro Person 300g Fleisch und 100g Wurst / 7,50 €**

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

**Grillplatte 3 / pro Person 300g Fleisch und 100g Wurst / 8,50 €**

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

**Grillplatte 4 / pro Person 300g Fleisch und 100g Wurst / 11,00 €**

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

### Ausserdem bieten wir Ihnen an:

Köstliche Salate aus der Frischetheke  
auf Wunsch zusammengestellt (400g)

pro Person / **3,80 €**

Gemüsespieß **Stk / 2,80 €**

Garnelenspieß **Stk / 4,80 €**

Meeresfrüchtespieß **Stk / 4,00 €**

Lachssteaks im Buchenspan **Stk / 4,50 €**

Folienkartoffeln mit Sourcreme **Stk / 2,80 €**

Feta im Alupäckchen **Stk / 2,50 €**

Gefüllte Grilltomate **Stk / 2,50 €**

Verschiedene Dipsaucen (BBQ, Salsa Mexicana,  
Knoblauch, Curry, Kräuterremoulade, etc. **Stk / 0,80 €**

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

### Fachpersonal (Mindesteinsatzzeit 3 Std. pro Mitarbeiter):

Grillmeister **Std. / 34,00 €**

Servicemitarbeiter (gelernte Fachkraft) **Std. / 30,00 €**

Buffetbetreuung **Std. / 30,00 €**

Logistikpersonal für Auf- und Abbauservice **Std. / 30,00 €**

Barkeeper inkl. Ausrüstung **auf Anfrage**

Alle Preise verstehen sich zzgl. Ust.

Weitere Infos: [www.hug-partyservice.de](http://www.hug-partyservice.de) · Email [info@hug-partyservice.de](mailto:info@hug-partyservice.de) · Tel. 07627/918090

## Wir verstehen was vom Fleisch.





## BBQ Buffets

**01 Exklusives Grillbuffet mit viel Fleisch / pro Person 16,90 € (ab 15 Personen)\***  
(Vorbestellung mindestens 5 Tage)

Iberico Schweinekoteletts,  
Lachssteaks,  
Dry Aged Rinder Entrecote Steaks,  
Schottische Lammkoteletts,  
Maishähnchenkeulen,  
diverse Würste.

**02 Barbecue Spezial / pro Person 12,80 € (ab 20 Personen)\***

Hähnchensaltimbocca am Spieß,  
Lammstielkoteletts,  
Medaillons vom Schwein und Kalb,  
Rinder Roastbeef Steak,  
Merquez & Feuerteufel,  
Gefüllte Champignons vegetarisch, Fetapäckchen in Alu,  
Gemüse in der Kräutermarinade, Folienkartoffeln mit Sourcreme.



**03 Barbecue Buffet / pro Person 29,90 € (ab 30 Personen)\***

Frischkäseroulade mit geräuchertem Lachs und Sonnenblumenkernen,  
Lachsforelle auf Lauchbeet,  
Vitello Tonnato,  
Kirschtomatensalat mit Mozzarellakugeln,  
mediterrane Antipasti und frische Olivenauswahl,  
reichhaltige Auswahl an Salaten.

Hochrippensteaks und Hüftsteaks vom Rind,  
Lammrücken, Lammstielkoteletts,  
Schweinefilet im Speckmantel,  
Pollo Fino,  
Garnelenspieße eingelegt, Lachssteak im Buchenspan,  
diverse Dipsaucen,  
Folienkartoffeln an Sourcreme, gefüllte Champignons,  
Würste für Gross und Klein.

Dessertbuffet  
auf Wunsch zusammengestellt.

Zu allen Speisen reichen wir eine vielfältige Auswahl an  
Brotspezialitäten und Dipsaucen sowie Kräuterbutter.



**04 Asado – grillen wie die Gauchos**  
pro Person 300g Fleisch / 12,90 € (ab 30 Personen)\*

Argentinische Rindersteaks,  
US Steak vom Nierstück,  
Weltmeistersteak aus Brasilien,  
Schweinenackensteaks,  
Gaucho Spieß,  
Sparerips,  
Scampi Spieße in Kokosmarinade.



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