

Grillplatten

Grillplatte 1 / pro Person 300g Fleisch und 100g Wurst / **7,00 €**

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

Grillplatte 2 / pro Person 300g Fleisch und 100g Wurst / **8,00 €**

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

Grillplatte 3 / pro Person 300g Fleisch und 100g Wurst / **9,00 €**

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 / **11,50 €**

Diverse Grill- und Bratwürste, marinierte Steaks vom Schwein und Rind, Lammkoteletts und -lachse, 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. / 36,00 € |
| Servicemitarbeiter (gelernte Fachkraft) | Std. / 32,00 € |
| Buffetbetreuung | Std. / 32,00 € |
| Logistikpersonal für Auf- und Abbauservice | Std. / 40,00 € |

Alle Preise verstehen sich zzgl. Ust.

Stand 11.2017

www.hug-partyservice.de · Email info@hug-partyservice.de · Tel. 07627/918090



FEUER & FLAMME

FÜR FEINES VOM GRILL



BBQ Buffets

01 Exklusives Grillbuffet mit viel Fleisch

pro Person **16,90 €** (ab 15 Personen)*
(Vorbereitung mindestens 5 Tage)

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

02 Barbecue Spezial

pro Person **12,80 €** (ab 30 Personen)*

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

03 Asado – grillen wie die Gauchos

pro Person 300g Fleisch / **14,90 €** (ab 30 Personen)*

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

04 Barbecue Buffet

pro Person **32,90 €** (ab 30 Personen)*

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

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

Dessertbuffet: 3-4 Varianten zur Wahl.

Zu dieser Komposition reichen wir eine Auswahl an Brotspezialitäten.

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



Die Eventlocation in Maulburg für Ihren Anlass



Life Barbecues auf dem OFYR Grill



Kontakt s.blubacher@hug-partyservice.de

