MICHAEL thal am hundsberg 22 · 21266 jesteburg

Unser Angebot für Ihre Grill-Party

Grill-Buffet-Komponenten

Vorspeisen und Beilagen
(bitte entscheiden Sie sich für maximal 4 Varianten)

Spargelsalat mit Oliven, Anchovis und Guacamole
Caesar Salad
Tomaten-Gurken-Salat mit Zwiebeln und Essig-Öl-Dressing
Spitzkohl-Karotten-Salat mit Birnen-Koriander-Salsa
Penne-Salat
Salat von Focaccia, Balsamico-Zwiebeln, frittierten Artischocken, Auberginencreme und Baby Leaf Salat
Maultaschensalat mit Linsen und kleinem Wurzelgemüse
Norddeutscher Kartoffelsalat mit Mayonnaise alternativ Bayrischer Kartoffelsalat mit Speck
Italienischer Kartoffel-Rucolasalat

Hauptspeisen – warm – vom Grill
(bitte entscheiden Sie sich für maximal 3 Fleisch- oder Fisch-Varianten)

Entrecote – am Stück gegrillt – und vor den Gästen aufgeschnitten
Spare Ribs in Malzbier geschmort und leicht karamelisiert
Rinderrippchen mit BBQ-Sauce
Nacken vom Iberico-Schwein am Stück gegrillt
Schweinehaxe – Asia-Style- mit Soja, Ingwer und Knoblauch
Jalapeno-Cheddar-Frikadellen

Verschiedene Wurstsorten - Merguez, Thüringer, Schinkenwurst

Lachs im Ganzen gegrillt (ohne Gräten) mit Zitronengras
Garnelen auf Zuckerrohrspießen mit Rumglasur
Dorade vom Grill mit Kräutern aromatisiert

MICHAEL thal catering
am hundsberg 22
21266 jesteburg
e-mail info@michaelthal.de
internet www.michaelthal.de
stnr 15 / 144 / 14969

verkauf: Renate Maack
tel 0172 - 510 72 17
produktion: Michael Thal
tel 04183 - 77 35 50
mobil 0151 - 11 66 50 58
fax 04183 - 77 35 49

hamburger sparkasse
blz 200 505 50
kto 1013 78 84 90
iban DE14200505501310788490
bic HASPDEHHXXX

Gemüse / Beilagen vom Grill
Süßkartoffeln mit Ahornsirup aus der Asche
Gegrillte Avocado mit Aprikosen in Tomatensalsa
Rote Bete, gefüllt mit Duroc-Nacken, Datteln und Nüssen
Pak Choi in Pflaumen-Chili-Sauce
Fenchel mit schwarzen Oliven und getrockneten Tomaten
Gefüllte Portobello Pilze
Karottengemüse mit Thymian und Süßholz aus der Pergamenthülle
Gefüllter Spitzkohl (Speck und Zwiebeln)
Gemischte Pilze der Saison „mexikanische Art“

Zum Grillbuffet reichen wir verschiedene Dips, Buttermischungen, Salsas, Senfsorten

Dessert – portioniert und dekorativ angerichtet –
(bitte entscheiden Sie sich für maximal 2 Varianten)

Mousse von dunkler Schokolade mit Sauerkirsch-Kompott
Vollmilch-Schokoladenmousse mit Karamellsauce
Limonenmousse mit Himbeersauce
Joghurtmousse mit Pistazien und Aprikosengelee
Törtchen von Mango, Limette und Kokos
Mousse mit Haselnüssen, Karamell und Schokolade
Weißes Cappuccino-Mousse mit Mandelgebäck
Mascarponecreme mit frischen Früchten der Saison

Der Preis für das Grillbuffet ist von Ihrer Auswahl abhängig; den Preis kalkulieren wir Ihnen gerne nach Bekanntgabe Ihrer Wünsche. Als Richtlinie können Sie von einem Preis pro Person zwischen € 40 und € 50 ausgehen.

Realisierung

Für die Grillbedienung bei Ihnen vor Ort wird der Einsatz von Köchen erforderlich.
Die Arbeitsstunden bei Ihnen vor Ort berechnen wir pro Koch mit jeweils € 49,00.
Außerdem verwenden wir Holzkohle zum Grillen. Pro Kugelgrill - groß – inkl. Grillkohle berechnen wir jeweils € 35,00.
Die erforderliche Anzahl der Köche und der Grills ist von Ihrer Gästeanzahl abhängig.

MICHAEL thal catering
am hundsberg 22
21266 jesteburg
e-mail info@michaelthal.de
internet www.michaelthal.de
stnr 15 / 144 / 14969

verkauf: Renate Maack
tel 0172 - 510 72 17
produktion: Michael Thal
tel 04183 - 77 35 50
mobil 0151 - 11 66 50 58
fax 04183 - 77 35 49

hamburger sparkasse
blz 200 505 50
kto 1013 78 84 90
iban DE14200505501310788490
bic HASPDEHHXXX