

Grillfeste feiern mit KAISERWETTER

UNSERE GRILLBUFFETS - ERLESEN UND REGIONAL



Sie wünschen eine individuelle Beratung? Einfach anrufen - Wir sind für Sie da!

Tel. 040 342 902

Mail kontakt@kaiserwetter-catering.de

www.kaiserwetter-catering.de

Ihre Sonderwünsche sind bei uns an der richtigen Adresse.

Vegetarisch, glutenfrei, laktosefrei oder vegan. Wir stellen Ihre Speisen individuell und optimal auf Sie und Ihre Gäste zusammen.

Gerne planen wir auch Ihr vollumfängliches Grillfest - inklusive Equipment, Dekoration und Servicepersonal.

Das folgende Angebot ist vorwiegend für Gewerbekunden bestimmt. Bei den Preisangaben handelt es sich um Nettopreise, zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Grillbuffets (ab 20 Personen)

Bei unserem Fleisch und Geflügel achten wir besonders auf Herkunft, Tierwohl und Qualität.

Wir beziehen ausschließlich gereiftes Rindfleisch von der deutschen Färse sowie die einzigartige Kikok Maispoularde.

Ein Highlight ist auch unsere Premium Rostbratwurst vom Susländer Schwein.

Zu allen unseren Grillbuffets servieren wir:

Brotvariation aus Baguette (Natur, Kräuter, Olive) und Minibrötchen

Blattsalate, Cherrytomate, Gurke, Paprika, Karotte, Kerne-Mix, Croûtons

Helles Balsamico Dressing, Himbeer Dressing, Joghurt Dressing

Geröstete Rosmarin-Drillinge

Kräuterbutter, Kräuterquark

Limetten-Aioli, Curry Mango Sauce, Cocktailsauce, Spicy Salsa

Tomatenketchup, mittelscharfer Senf

Himalaya Salz, Tellicherrypfeffer

(Einzelpreis 14,00 €)

Klassisch

29,00 €

Kartoffel-Gurken-Salat, Dijonsenf, Radieschen, Gartenkresse

Griechischer Bauernsalat

Pollo fino von der Kikok Maispoularde

Rinderhüftsteak von der Holsteiner Färse

Rostbratwurst

Mediterran

35,00 €

Italienischer Nudelsalat

Antipasti Grillgemüse (Gegrillte Zucchini, Paprika, Aubergine, Champignons,

Borettana Zwiebeln, Leccino Oliven, halbgetrocknete Tomaten, Grissini)

Rinderhüftsteak von der Holsteiner Färse mediterran mariniert

Mediterran marinierte Lachsfiletstücke, Cherrytomaten, Focaccia

Salsiccia mit Fenchelsaat

Premium

49,00 €

Im Gläschen: Burrata, getrocknete Aprikose, Tomatenpesto,

Kräuter-Crostinichip, Tellicherrypfeffer

Cantaloupe Melone, Prosciutto Cotto, Grissini

Pimentos de Padrón, Olivenöl, Meersalz

Rumpsteak von der Holsteiner Färse

Lachsfilet im Buchenholzspan

Rostbratwurst vom Susländer Schwein

Grillbuffets

Kids 15,00 €

Italienischer Nudelsalat

Pollo fino von der Kikok Maispoularde

Rostbratwurst

Tomatenketchup, mittelscharfer Senf

Ergänzen Sie Ihr Buffet oder stellen Sie es individuell zusammen:

Fleisch

Rostbratwurst 3,20 €

Rostbratwurst vom Susländer Schwein 4,00 €

Schinkenkrakauer 3,00 €

Salsiccia mit Fenchelsaat 3,90 €

Kikok Hähnchen Bratwurst 3,50 €

Pollo fino von der Kikok Maispoularde 4,50 €

Mariniertes Schweinenackensteak 4,50 €

Rinderhüftsteak von der Holsteiner Färse 8,50 €

Rumpsteak von der Holsteiner Färse 11,90 €

Fisch

Garnelenspieß in Kräutermarinade 3,90 €

Mediterran marinierte Lachsfiletstücke,
Cherrytomaten, Focaccia 4,90 €

Lachsfilet im Buchenholzspan 9,50 €

Vegetarisch / Vegan

Spieße mit mariniertem Sommergemüse 3,50 €

Maiskolben mit Kräuterbutter 3,50 €

Pimentos de Padrón, Olivenöl, Meersalz 3,50 €

Halloumi mit Kräutern 4,50 €

Vegane Bratwurst 3,90 €

Burger Buffets (ab 20 Personen)

Für unsere Beefburger verwenden wir ausschließlich hochwertiges Rindfleisch aus der Region. Frisch für Sie zubereitet. Rindfleisch, Pfeffer und Salz. Sonst nichts. Für unseren Chickenburger verwenden wir die einzigartige Kikok Maispoularde.

Cheeseburger 10,90 €

Briochebrötchen, Premium Beef Patty aus der Region, Cheddar, Strauchtomate, Gewürzgurke, eingelegte rote Zwiebel, Romana Salat, Cocktailsauce, Tomatenketchup

Italian Burger 10,90 €

Briochebrötchen, Premium Beef Patty aus der Region, Mozzarella, eingelegte rote Zwiebel, Rucola, Tomatenpesto, Cocktailsauce

Chickenburger 10,90 €

Briochebrötchen, Pollo fino von der Kikok Maispoularde, Bacon, Cheddar, Strauchtomate, Gewürzgurke, eingelegte rote Zwiebel, Romana Salat, Cocktailsauce

Vegan Cheeseburger 11,50 €

Briochebrötchen, Beyond Meat Patty, Wilmersburger veganer Käse, Strauchtomate, Gewürzgurke, eingelegte rote Zwiebel, Romana Salat, vegane Burgersauce, Tomatenketchup

Dazu empfehlen wir:

Geröstete Rosmarin-Drillinge 2,10 €

Cole Slaw 1,50 €

Krautsalat 0,90 €

Gurkensalat 1,50 €

Griechischer Bauernsalat 2,10 €

Italienischer Nudelsalat 1,90 €

Kartoffel-Gurken-Salat 0,90 €

Caesar Salat 4,90 €

Romana Salat, Grana Padano, Roma Cherrytomate, Croûtons, Caesar Dressing

Schön Bunt Salat 3,90 €

Blattsalate, Cherrytomate, Gurke, Paprika, Karotte, Kerne, Croûtons, helles Balsamico Dressing

Sommerliche Getränke

Ihnen steht eine große Auswahl an Softgetränken, Aperitivs, Schaumwein, Wein, Bier und Longdrinks zur Verfügung. Fragen Sie gerne nach unserem Angebot.

Equipment & Service

Rostgrill	155,00 €
Gasgrill, inkl. 11 kg Propangas (1 Flasche), 4 Brenner 22kW	
Zelt 3x3 Meter	210,00 €
Grundfläche 3 x 3 m = 9,00 m ²	
Zelt 4 x 8 Meter	275,00 €
Grundfläche 4 x 8 m = 32,00 m ²	
Biertisch 220 x 70 cm	17,50 €
Bierbank 220 x 25 cm	9,90 €
Tischtuch weiß 130 x 250 cm	14,50 €
Bierbankauflage grau	9,90 €
Grillmeister	pro Std 45,00 €
Geschulter professioneller Grillmeister, Mindesteinsatz 4 Stunden	

Alle Preise pro Portion und zzgl. der gesetzl. MwSt

Unser Service-Angebot

Equipment

Für eine rundum gelungene Feier buchen Sie einfach das Equipment zum Essen dazu. Wir liefern Geschirr und Besteck sowie Ton- und Licht-Equipment, je nach Bedarf. Alles, was wir nicht selbst im Repertoire haben, beziehen wir über unser großes Netzwerk langjähriger Partner aus dem Großraum Hamburg. Unser Ziel ist es, Ihnen eine wunderbare Feier zu schaffen, mit minimalem Aufwand für Sie.

Dekoration

Gerne kümmern wir uns auch um die Dekoration zu Ihrem Grillfest.

Service-Personal

Gerne übernehmen wir auch den Service vor Ort für Sie. Unser geschultes und erfahrenes Service-Personal kümmert sich um Sie und Ihre Gäste vor und während der Feier und sorgt für eine entspannte Stimmung selbst auf großen Veranstaltungen.

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage!

Telefon: **040 342 902**

E-Mail: **kontakt@kaiserwetter-catering.de**

Mehr Informationen auf unserer Website.

Dafür einfach den QR-Code scannen.





KAISERWETTER-CATERING.DE