

Menüvorschläge von rustikal bis exklusiv

Kleines Menü

Pulled Pork Burger mit Krautsalat und BBQ-Soße // Veggi - Burger mit Halloumi-Grillkäse, Tomaten und Gurken im Mehrkornbrötchen auf Sandwich-Soße // Steakteller mit Nacken-, Rückensteak oder Putenbrustfilet

Alle Menü-Teller zur Auswahl mit Krautsalat und Rosmarin-Kartoffeln. Dazu werden verschiedene Grillsaucen, Knoblauch-Creme, Sour Cream und knuspriges Baguette gereicht

22,00 € pro Person

Mittleres Menü

Vorspeisen: Champignonpfanne // Datteln im Speckmantel // Pimientos de Padron (Bratpaprika) // Wedges

Hauptspeisen zur Auswahl: Pulled Pork Burger mit Krautsalat und BBQ-Soße // Veggi - Burger mit Haloumi-Grillkäse, Tomaten und Gurken im Mehrkornbrötchen auf Sandwich-Soße // Cheeseburger mit Rindfleisch-Patty, Salat, Tomaten, Gurken, Bacon und karamellisierten Röstzwiebeln // Steakteller mit Nacken-, Rückensteak oder Putenbrustfilet

Alle Menü-Teller zur Auswahl mit Cole-Slaw und Rosmarin-Kartoffeln. Dazu werden verschiedene Grillsaucen, Knoblauch-Creme, Sour Cream und knuspriges Baguette gereicht

27,00 € pro Person

Großes Menü

Vorspeisen: Champignonpfanne // Pimientos de Padron // Datteln im Speckmantel // marinierte Hähnchenbruststreifen // Rosmarin-Kartoffeln

Hauptspeisen zur Auswahl: Pulled Pork Burger mit selbstgemachtem Cole Slaw und BBQ-Soße // Veggi - Burger mit Haloumi-Grillkäse, Tomaten und Gurken im Mehrkornbrötchen auf Sandwich-Soße // Cheeseburger mit Rindfleisch-Patty, Salat, Tomaten, Gurken, Bacon und karamellisierten Röstzwiebeln // Crispy Chicken Burger mit Sweet Chilli Sauce // Steakteller mit Nacken-, Rückensteak oder Putenbrustfilet // Orientalischer Teller mit Hähnchenspießen vom

Mangal-Grill auf arabischem Fladenbrot mit Grilltomaten, Bulgur, frischem Salat mit Koriander und Knoblauch Creme

Alle Menü-Teller zur Auswahl mit Cole Slaw und Rosmarin-Kartoffeln. Dazu werden verschiedene Grillsaucen, Knoblauch-Creme, Sour Cream und knuspriges Baguette gereicht

Nachspeisen zur Auswahl: Mousse au Chocolat, Mandarinen-Creme, Rote Grütze mit Vanille-Soße

36,00 € pro Person

Exklusives Menü

Vorspeisen: Italienische Antipasti, Caprese (auf Wunsch mit Büffelmozzarella), Italienischer Brotsalat (Toskana), Saltimbocca an Marsala-Sauce, Baguette mit verschiedenen Buttervariationen

Hauptspeisen

Schwein: Schweinefilet an Sahne-Trüffel-Sauce, Schweinefilet im Speckmantel mit Rauchpaprika-Rouille

Geflügel: Hähnchenbrust (Kikok) im Speckmantel mit pikant süßer Curry-Sauce oder Erdnuss-Sauce

Lamm: Lammlachs mit Nektarinen Salsa

Rind: Je nach Wunsch (Argentinien, US - oder Australien Prime Beef), Strip-Steak (Roastbeef) mit Espresso-Sauce, Tomahawk-Steak, Ribeye-Steak

Fisch: Kabeljaufilet im Speckmantel mit Champagnerkraut, Lachsfilet mit Nektarinen-Salsa

Surf & Turf: Tournedos vom Rinderfilet mit Tigerprawns

Nachspeisen: Mousse au Chocolat, Limonencreme, etc.

Preis auf Anfrage

Suppen

Wenn gegen Mitternacht der kleine Hunger kommt, sind wir vorbereitet:

Serbische Bohnensuppe, Chilli con/sin Carne, Kürbiscrème, Gemüsesuppen je nach Saison. Alles mit regionalen Produkten und frisch zubereitet.

Diese Menüvorschläge können natürlich auch durch eigene Vorschläge ergänzt werden. Generell wird auf der Basis dieser Vorschläge gemeinsam das persönliche Menü abgestimmt. Z.B. 30 Cheeseburger-Menüs, 10 Pulled Pork und 10 Veggieburger bei 50 Gästen. Wir legen aus eigener Erfahrung noch 15-20% Reserve dazu. Also bei 50 Gästen, die berechnet werden, stellen wir ca. 60 vollständige Menüs mit Beilagen zur Verfügung. Das ist insbesondere bei den Menüs mit Vorspeisen völlig ausreichend. Weitere Reserven können nach Absprache natürlich auch bereit gehalten werden und dann gekühlt oder durchgebraten vor Ort belassen, falls sie nicht benötigt werden. Die Ausgabe der Menüs erfolgt immer am Food-Trailer, bzw. an der Feuertonne direkt daneben. Dazu benötigen wir einen entsprechenden Stellplatz und einen 230V Stromanschluss. Teller (Zuckerrohr Bagasse s.u.) und Edelstahl-Besteck bringen wir mit. Wird die Gesellschaft größer als 60-70 Personen, planen wir eine zweite Grillstation ein, damit die Wartezeiten möglichst gering bleiben. Bewährt hat sich hier auch eine Aufteilung in Feuerplatte für Burger und Fleisch und einem Mangal-Grill für die Zubereitung leckerer Huhn- oder Lammspieße (Orientalischer Teller). Bei diesen beiden Geschmacksrichtungen ist definitiv für jeden etwas dabei.

Zusätzlich haben wir ab der Saison 2024 einen Koch als Partner, der sich um exklusive Menüs und warme Büffets kümmert, falls es gewünscht wird. Lasst euch gern inspirieren: https://www.instagram.com/kitchen_cop/

Da die Zubereitung der Menüs vor Ort sehr zeitintensiv ist, reisen wir immer mindestens zu dritt an, damit die Gäste nicht zu lang warten müssen. Zusammen mit dem Aufwand für das Einkaufen und das Vorbereiten der Speisen (der immer ähnlich ist, egal ob 20 oder 120 Gäste) müssen wir mit einem Mindest-Auftragswert in Höhe von 650 EUR kalkulieren.

Zusätzlich zu den Menüvorschlägen gibt es die verschiedensten Geschmacksrichtungen oder Motto-Partys die individuell abgestimmt werden können:

Weihnachtsmarkt komplett mit extra Feuertonne, Stehtischen und Glühwein. Backschinken und Bratwurst im Brötchen, Champignonpfanne, Reibekuchen mit Sour Cream und Räucherlachs oder Apfelmus, Rosmarinkartoffeln, Quesadillas, Burritos, Zimt-Bratapfel mit Vanillesoße, Waffeln aus dem Feuerisen

Oktoberfest. Leberkäse mit süßem Senf, Sauerkraut mit Speck und Zwiebeln, Brezeln, Rosmarinkartoffeln oder gebratene Semmelknödel, Soße und Krusten-Backschinken

Spanischer Abend. Tapas (Serrano-Schinken, Käse, Oliven etc.) Paella mit Meeresfrüchten, Patata Brava, spanisches Omelett, Chorizo, Burritos, Quesadilla Salsa/Fresa und weiße Sangria.



Orientalischer Teller



Cheeseburger Menü



Pulled Pork Burger



Antipasti Caprese



Steakteller



Veggie Burger



Lachstatar



Lammlachs mit Brotsalat



Kabeljau auf Champagnerkraut



Crispy Chicken Burger

