

# BBQ Buffet

## MENÜVORSCHLAG 1



### VOM GRILL

Nacken vom Eifelschwein  
Pute in Curry Marinade  
Wildmettwurst  
Buntes Grillgemüse (vegetarisch)  
Kartöffelchen mit und ohne Speck  
(vegetarisch)

### SALATE

Eifeler Kartoffelsalat  
Mediterraner Nudelsalat (vegetarisch)  
Blattsalat mit Kräutervinaigrette (vegan)  
Klassischer Tomatensalat (vegan)

### HAUSGEMACHTE DIPS

Rauchiger BBQ (vegan)  
Röstzwiebelmayonnaise  
(vegetarisch)  
Sauerrahm-Kräuter (vegetarisch)  
Curry-Aprikose (vegetarisch)

SERVICE- UND PERSONALKOSTEN FALLEN  
ZUSÄTZLICH AN UND SIND DEM ANHANG ZU  
ENTNEHMEN.

**PREIS**  
**(PRO PERSON)**  
**32,50 €**

# BBQ Buffet

## Menüvorschlag 2

### VOM GRILL

Rinderhüftsteak  
Nacken vom Eifelschwein  
Pute in Curry Marinade  
Wildmettwurst  
Buntes Grillgemüse (vegetarisch)  
Kartöffelchen mit und  
ohne Speck (vegetarisch)



### SALATE

Eifeler Kartoffelsalat  
Mediterraner Nudelsalat (vegetarisch)  
Blattsalat mit Kräutervinaigrette (vegan)  
Klassischer Tomatensalat (vegan)  
Gurkensalat mit frischem Dill (vegan)

### HAUSGEMACHTE DIPS

Rauchiger BBQ (vegan)  
Röstzwiebelmayonnaise (vegetarisch)  
Sauerrahm-Kräuter (vegetarisch)  
Curry-Aprikose (vegetarisch)  
Aioli (vegetarisch)



SERVICE- UND PERSONALKOSTEN FALLEN  
ZUSÄTZLICH AN UND SIND DEM ANHANG ZU  
ENTNEHMEN.

PREIS  
(PRO PERSON)  
**40 €**



# BBQ Buffet

Menüvorschlag 3



## VOM GRILL

Rinderhüftsteak

Black Tiger Garnele

Nacken vom Eifelschwein

Pute in Curry Marinade

Wildmettwurst

Buntes Grillgemüse (vegetarisch)

Kartöffelchen mit und

ohne Speck (vegetarisch)

Spitzpaprika mit Feta (vegetarisch)

## SALATE

Eifeler Kartoffelsalat

Mediterraner Nudelsalat (vegetarisch)

Blattsalat mit Kräutervinaigrette (vegan)

Klassischer Tomatensalat (vegan)

Gurkensalat mit frischem Dill (vegan)



## HAUSGEMACHTE DIPS

rauchiger BBQ scharf (vegan)

Rauchiger BBQ mild (vegan)

Röstzwiebelmayonnaise (vegetarisch)

Curry-Aprikose (vegetarisch)

Aioli (vegetarisch)

## DAZU

Ofenfrisches Sauerteigbrot mit  
Sauerrahm-Dip

SERVICE- UND PERSONALKOSTEN FALLEN  
ZUSÄTZLICH AN UND SIND DEM ANHANG ZU  
ENTNEHMEN.

PREIS  
(PRO PERSON)  
**50 €**

# BBQ Buffet

MENÜVORSCHLAG 4



## VOM GRILL

Roastbeef vom Eifelrind  
Black Tiger Garnele  
Nacken vom Eifelschwein  
Pute in Curry Marinade  
Wildmettwurst  
Buntes Grillgemüse (vegetarisch)  
Kartöffelchen mit und ohne Speck  
(vegetarisch)  
Spitzpaprika mit Feta  
oder Hummus (vegetarisch/vegan)

## SALATE

Eifeler Kartoffelsalat  
Mediterraner Nudelsalat (vegetarisch)  
Blattsalat mit Kräutervinaigrette (vegan)  
Klassischer Tomatensalat (vegan)  
Gurkensalat mit frischem Dill (vegan)  
Paprika-Feta-Salat (vegetarisch)

## HAUSGEMACHTE DIPS

Rauchiger BBQ Mild (vegan)  
Rauchiger BBQ Scharf (vegan)  
Röstzwiebelmayonnaise (vegetarisch)  
Sauerrahm-Kräuter (vegetarisch)  
Curry-Aprikose (vegetarisch)  
Aioli (vegetarisch)

## DAZU

Ofenfrisches Sauerteigbrot mit basilikum Pesto

## DESSERT

Vanillecreme mit Waldbeerenragout

SERVICE- UND PERSONALKOSTEN FALLEN  
ZUSÄTZLICH AN UND SIND DEM ANHANG ZU  
ENTNEHMEN.

PREIS  
(PRO PERSON)  
**60 €**



# Service – & Personalkosten

## PERSONALBEDARF

**ab 15 Personen:** 1 Koch

**ab 20 Personen:** 1 Koch, 1 Servicekraft

**ab 25 Personen:** 2 Köche, 1 Servicekraft

**ab 50 Personen:** 2 Köche, 2 Servicekräfte

**ab 70 Personen:** 3 Köche, 2 Servicekräfte

**ab 120 Personen:** 3 Köche, 3 Servicekräfte



## PERSONALKOSTEN

**Servicekraft:** 29€ / Stunde

**Koch (Geselle):** 45€ / Stunde

1,5 Stunden vor Start des BBQ werden Grill, Buffet etc. aufgebaut.  
Personalstunden gelten ab Beginn des Aufbaus.

Muss veranstaltungsbedingt mehr als 2 Stunden vor Start  
des BBQ aufgebaut werden, werden zwei Arbeitsstunden á  
zwei Köche plus eine Fahrtkosten-pauschale von **50€** abgerechnet.



# Italian Buffet

## MENÜVORSCHLAG 1



### BUFFET FACCIAMO AL CENTRO

Klassisches italienisches Foodsharing.  
Die Speisen werden in der Tischmitte auf platten  
serviert, sodass sich die Gäste gemeinsam  
bedienen können

### VESPER STYLE

**Salame**

**Salame picante**

**Mortadella**

**Parmaschinken**

**Pfefferbeisser**

**Pecorino**

**Parmiggiano**

**Gouda**

**Brie**

**Gewürzgurken**

**Pistazien**

**Erdnüsse**

**Wrap Caesar** (*Romana Salat, gebr.*

*Hähnchenbruststreifen, Parmesan, Caesar-Dressing)*

**Wrap Pesto Rosso** (*getr.Tomaten, Pinienkerne,*

*Parmesan, Rucola)*

**Trauben**

**Beeren**

**Oliven**

**Gegrilltes Gemüse**

**Caprese-Spieße**

**Bruschetta** (*Classica - mediterraner Tomatensalat,*  
*Olivenpaste /*

*Pesto Rosso - getr.Tomaten, Pinienkerne, Parmesan)*

**Mini Sandwich** (*Schinken, Käse)*

**Couscous Salat im Weck Glas** (*Schafskäse, Tomaten,*  
*Zitrone, frische Minze)*

**DAZU WIRD CIABATTA-BROT GEREICHT**

**PREIS  
(PRO PERSON)**

**22 €**



# Italian Buffet

## MENÜVORSCHLAG 2



### BUFFET FACCIAMO AL CENTRO

Klassisches italienisches Foodsharing.  
Die Speisen werden in der Tischmitte auf Platten  
serviert, sodass sich die Gäste gemeinsam  
bedienen können

#### VEGETARISCH

##### Gegrilltes Gemüse

Pecorino

Parmiggiano

Gouda

Brie

Getrocknete Tomaten

Gewürzgurken

Pistazien, Erdnüsse

Trauben, Beeren

Oliven

Caprese-Spieße

Gurken

Möhren

Paprika

Kirschtomaten

Staudensellerie

Kräuterquark

**Wrap Pesto Rosso** (getr. Tomaten, Pinienkerne,  
Parmesan, Rucola)

**Wrap Verdura** (gegrilltes Gemüse)

**Bruschetta** (Classica - mediterraner Tomatensalat,  
Olivenpaste /

Pesto Rosso - getr. Tomaten, Pinienkerne, Parmesan)

**Mini Sandwich vegetarisch** (Käse)

DAZU WIRD CIABATTA-BROT GEREICHT

PREIS  
(PRO PERSON)

17,50 €



### BUFFET FACCIAMO AL CENTRO

Klassisches italienisches Foodsharing.  
Die Speisen werden in der Tischmitte auf Platten  
serviert, sodass sich die Gäste gemeinsam  
bedienen können

#### ANTIPASTI-SYTLÉ

**Vitello Tonnato** (Kalbsrücken, Thunfischcreme, Kapern)

**Bresaola** (Luftgetrockneter Rinderschinken,  
Pinienkerne, Parmesan)

**Carpaccio** (Rinderfilet, Champignons, Sellerie,  
Parmesan, Rucola)

**Misto Italiano** (Salami, Käse, Oliven, getrocknete  
Tomaten, gegrillte  
Artischocken)

**Caprese** (Tomaten, Mozzarella, Basilikum)

**Verdura** (Gegrilltes Gemüse)

**Insalata Casa** (Rucola, Kirschtomaten, Parmesan,  
Scampi, Kartoffel-Balsamico-  
Vinaigrette)

**Insalata Sale e Pepe** (Saisonsalat, Kirschtomaten,  
Zwiebeln, Mais, Gurken, Tomaten, Senfdressing)

PREIS  
(PRO PERSON)

19 €



# Italian Buffet

## MENÜVORSCHLAG 4



### BUFFET FACCIAMO AL CENTRO

Die Speisen werden in **Chafing Dishes** als Buffet aufgebaut, sodass sich die Gäste selbst bedienen können. Wahlweise nur eine Sorte möglich, oder auch mehrere.

### MANGIA COME FACEVA LA MAMMA

**Lasagne Classica** (Bolognese 100% Rind, Bechamel, Parmesan, Mozzarella)

**Lasagne Vegetaria** (Tomatensauce, Gemüse, Mozzarella)

**Spinaci e Salmone** (Hummersauce, Lachs, Blattspinat, Mozzarella)

**PREIS**  
**(PRO PERSON)**  
**16 €**

## Dessert



**ZU JEDEM ITALIENISCHEN BUFFET  
KANN OPTIONAL AUCH DESSERT  
BESTELLT WERDEN**

Tiramisu

Panna Cotta mit Waldfruchtsauce

Crème Brûlée

**PREIS**  
**(PRO PERSON)**  
**5 €**

## PIZZA FRESCA APPENA SFORNATA

Mit den **mobilen Steinöfen von Sale e Pepe** könnt ihr euch die Pizzeria direkt auf euer Event holen.

In individueller Absprache könnt ihr eure Lieblings-Pizzabeläge zusammenstellen und euer persönliches Pizza-Menü kreieren.

Vor Ort werden die Pizen frisch belegt und direkt aus dem Holzofen serviert - ein echtes Highlight.



**725 €**

**BIS 25. PERSONEN**

Z.Z. **70€** DIE STUNDE  
FÜR PERSONAL