

beliebte Grillvariante

- * Rinder-Flank-Steaks
 - * Hähnchensteak „Supreme“, mit knuspriger Haut
 - * Schweinesteaks Kräuter
 - * Spare-Ribs * Bratwürste
 - * Grillkäse mit Oliven garniert
 - * Rosmarinkartoffeln & ein gem. Brotkorb
 - * 2 versch. Dips, Sour creme und 3 versch. Salate
- Preis pro Person vor Ort gegrillt 36,50 €

Die Mindest-Personenzahl für ein Grill-Event beträgt 60 Personen

Service

- * Sie suchen sich Ihre Grillartikel aus und wir erstellen Ihnen ein individuelles Angebot. Der Preis ist pro Person inklusive 19% MwSt. und beinhaltet das Grillen vor Ort, tranchieren von Fleisch
- * Die Beilagen werden in Chafing dishes auf dem Büffet präsentiert und warmgehalten.
- * Der Preis für die Chafing dishes beträgt pro Stk. 5,50 €
- * Das Büffet-Geschirr kann am vereinbarten Termin gespült zurückgebracht werden.
- * Die An- und Abfahrtspauschale, sowie der Auf- und Abbau unseren Grillanhänger beträgt je nach Entfernung zwischen 90.- bis 150.- €
- * Gerne versorgen wir Sie auch mit Geschirr. Der Verleih beinhaltet das Spülen, d. h. das Geschirr kann ungespült zurückgebracht werden. Der Preis berechnet sich pro Gedeck
- * Die ausgeliehene Gedecke können in den jeweiligen Boxen ungespült zum vereinbarten Termin zurückgebracht werden
- * Gerne holen wir sämtliches Geschirr auch wieder ab, dies wird dann gesondert berechnet.

Für Ihre Festlichkeiten, Geburtstage, Hochzeiten, Betriebsjubiläen, zu Hause oder wo immer es Ihnen gefällt.. wir grillen für Sie vor Ort.



Neudenauer Str. 10
Neud.-Herbolzheim
Tel. 06264/95242

info@
metzgerei-wagenblast.de



WAGENBLAST
BUTCHER BARBECUE

Vorspeisen & Fingerfood

- * gemischte Antipasti und Fischplatte
- * Salami-Carpaccio, mit Balsamico-Dressing u. gehobeltem Parmesan
- * Mini-Frühlingsrollen oder * Samosas
- * Meloneschiffchen, mit ital. Schinken
- * Fingerfood als Spießchen und in Gläschen
- * Mini-Schinkentaschen * Spinat-Quicche
- * Vitello Tonnato

Grill-Salate

- * Cole Slaw, amerikanischer Krautsalat mit Majo, Karotte & Zitronensaft
- * Americansalat, mit Sellerie, Majo, Schinken, Ananas
- * Ranchersalat, mit gebratenem Bauch und roten Bohnen
- * Tomaten-Mozzarella-Platte oder -Spießchen
- * Linsensalat, Beluga-Linsen mit Paprika, Karotten, Selleriewürfel
- * Rohkostsalat-Variationen

Beilagen und mehr

- * Grillgemüse, frisch in der Wok-Pfanne zubereitet
- * Rosmarinkartoffeln * Ofenkartoffeln mit Sour creme
- * Tomaten-Couscous mit Feta * Basmati-Reis
- * Corn-Pudding, Maispudding * Pesto-Gnocchis
- * Mac&Cheese, Käse-Maccaronni * Polenta
- * Chilli-Beans, scharfe Chilli Bohnen
- * Baguettebrot und Wurzelbrotstangen
- * verschiedene Partybrötchen
- * Bun`s für Burger



Angus-Rind

- * Flank-Steaks, am Stück und vor Ort tranchiert
- * Beef-Brisket, sous vide gegarte Rinderbrust
- * zarte Rinderhüftsteaks
- * Entrecote-Steaks, zart marmoriert

mit Hochzeits-Branding

Schwein

- * Kachelsteaks, vom Schwein
- * Spare-Ribs, glasiert mit BBQ Dip
- * Zeuss-Balls, Hackfleischbällchen mit Feta
- * Pulled-Pork, sous vide gegarte & gesmoked Schweineschulter
- * verschiedene Bratwürste oder Grillschnecken



Geflügel & Lamm

- * Pulled-Turkey, sous vide gegart & gesmoked Putenoberkeule
- * Putensteaks oder Hähnchen "Supreme", mit Haut
- * Lammkotelett & Lammchops

Fisch & Vegetarisch

- * Lachs am Stück mit Honig-Limetten-Glasur
- * Lachs-Burger * Grillkäse, Feta mit Oliven
- * Wok-Pfanne, mit Asia-Gemüse und Wok-Nudeln
- * Wok-Pfanne, mit frischem Gemüse oder Garnelen

hausgemachte Dips

- * Onion Chutney, mit roten Zwiebeln, Rotwein und Rosinen
- * Chimichurie, mit frischer Petersilie, Zwiebeln und Olivenöl
- * Salsa-Dip, feurig mit Jalapeno-Schoten
- * Whisky-BBQ-Dip