



Grillfest



gültig ab 07.2026

Euer Grillfest – ganz entspannt genießen!

Mit unserem flexiblen Service könnt Ihr Euch ganz auf Eure Gäste und die besonderen Momente freuen.

Ob erfahrener Grillmeister mit professionellem Equipment oder ein sorgfältig zusammengestelltes Grillpaket zum Selbergrillen – wir richten uns ganz nach Euren Wünschen.

Von der Planung bis zur Durchführung stehen wir Euch zur Seite, damit Euer Grillfest kulinarisch unvergesslich wird. So bleibt Euch mehr Zeit, ganz entspannt zu feiern.

Wir freuen uns darauf, Euch persönlich zu beraten und gemeinsam das perfekte Angebot für Euer Grillfest zu finden.



Grillpakete zum Selbergrillen

Frisches Fleisch - großer Genuss!
Grillfertig zubereitet.

- ab 15 Personen -

Grillplatte

pro Person zwei Stücke Fleisch und eine Grillwurst
auf einer Einweg Bagasseplatte mit Liebe angerichtet

Schweinerückensteaks "Souflaki Art",
klassische Nackensteaks,
hausgemachte Hackröllchen "Balkan Art",
Putensteaks in Currymarinade, Grillwurstvariationen
und frische Kartoffel-Gemüse-Grillspieße

pro Person 12,90 €

Grillpaket

pro Person zwei Stücke Fleisch und eine Grillwurst

Schweinerückensteaks "Souflaki Art",
klassische Nackensteaks,
hausgemachte Hackröllchen "Balkan Art",
Putensteaks in Currymarinade,
Grillwurstvariationen
und frische Kartoffel-Gemüse-Grillspieße

dazu hausgemachter Kartoffel- oder
Couscoussalat,
italienischer Nudelsalat,
Zaziki und Cole Slaw

Brotauswahl und Dips

pro Person 25,90 €



Grillmenüs

Frisch vom Rost - bringen wir den Geschmack
des Sommers auf Ihren Teller.

- ab 30 Personen -

Grillgenuss klassisch

Nackensteaks, Lummertaschen mit eingelegtem Feta, Hähnchen-Paprika-Spieße, Putensteaks mit Curry mariniert, Wurstvariationen und Bauchfleischfackeln

Kartoffel - Gemüse- Grill Spieße mediterran mariniert

dazu eine Auswahl unserer hausgemachten Salate:

Italienischer Nudelsalat

Kartoffelsalat "von Oma"

frischer Bauernsalat mit Feta

Cole Slaw

Zazíki

Barbecue-Grillsauce, Mango Chili Chutney

Brotkorb mit Kräuterbutter und Paprika Peperoni Dip

pro Person 33,90 €

inkl. Grill + Personal

für 2-3 Stunden - je nach Personenzahl



Grill & Chill

Hausgemacht, frisch und mit Liebe zubereitet!

- ab 30 Personen -

gebackene Antipastí mit Aioli,
Tomaten Mozzarella Spieße,
Datteln im Speckmantel,
Mini Salattaschen mit Feta

Rinder Flanksteaks, Schweinesteakvariationen,
marinierte Hähnchen-Curry-Spieße, Bifteki Röllchen,
Wurstvariationen und Bauchfleischfackeln

Kartoffel-Gemüse-Grillspieße mediterran mariniert

dazu eine Auswahl unserer hausgemachten Salate:

Italienischer Nudelsalat,
Couscoussalat mit Granatapfelkernen verfeinert,
frischer Bauernsalat mit Feta,
Cole Slaw, Zaziki und frischer Melonen Feta Salat

Barbecue-Grillsauce, Mango Chili Chutney

Brotkorb mit Kräuterbutter und Paprika Peperoni Dip

pro Person 41,90 €

inkl. Grill + Personal
für 2-3 Stunden - je nach Personanzahl



Burger BBQ

Hausgemacht, frisch und mit Liebe zubereitet!

- ab 30 Personen -

Rinderhack Burger Patties 180g frisch vom Grill

hausgemachtes Pulled Pork "slow cooked"

Crispy Chicken Patty

Gemüse Burger

verschiedene Burger Buns

frische Toppings zum Selberbauen:

Gurke, Tomate und Salat,

Burgergurken und Baconscheiben,

frische Zwiebeln und Schmorzwiebeln,

feine Käseauswahl zum Verfeinern

hausgemachte Barbecue Sauce und Burger Remoulade

hausgemachter Cole Slaw

Drillinge und Dippers serviert mit Sour Cream

pro Person 35,90 € inkl. Grill und

Personal für 2-3 Stunden - je nach Personenanzahl

pro Person 28,90 € "do it yourself" ohne Service & Grill



Tausch von Crispy Chicken
Patty gegen Hähnchensteak
vom Grill möglich



Chic Wedding BBQ

- ab 30 Personen -



Gebackene Antipastivariationen
mit Knoblauch Dip, Käsesticks und Parmaschinken

Tomaten-Mozzarella-Salat an getrockneten Tomaten mit
Balsamico Pesto und Rucola verfeinert

italienischer Nudelsalat mit gerösteten Pinienkernen
an Balsamico-Vinaigrette

frischer Couscoussalat mit Granatapfelkernen verfeinert

Kartoffelsalat klassisch mit Fleischwurst, Gurke und Ei

Rotkohlsalat mit Feta und Äpfeln verfeinert

Zaziki griechischer Art

Smashed Potatoes mit Käsehaube
und Sonnenblumenkernen

Dazu frisch vom Grill:

Lachsfilet in Kräutermarinade mit Grillgemüse
hausgemachte Balkanröllchen

marinierte Schweinesteakvariationen

Rinder Flanksteaks

Tandoori Hähnchenspieße

Variationen von der Wurst

vegetarische Grillgemüse-Käse-Spieße

ausgewählte Käsesorten mit frischen Brotvariationen
an hausgemachten Dips & Grillsaucen

Mousse au Chocolat an Crumble

Pfirsich Melba an Vanille Mascarpone Creme

Basilikum Limetten Creme an frischen Erdbeeren



pro Person 49,90 €

inkl. Grill und Personal für 2-3 Stunden - je nach Personenanzahl



Grillwagen oder Zelt

- ab 100 Personen für 3 Stunden -

Der Klassiker

Rostbratwurst & Krakauer im Brötchen
oder als Currywurst
mit unserer hausgemachten Sauce

frische Pommes

Ketchup & Mayo

pro Person 16,90 €
inkl. Equipment & Personal
(Grillwagen mit Aufpreis)



Ruhrpott Romantik

Rostbratwurst & Krakauer im Brötchen
oder als Currywurst
mit unserer hausgemachten Sauce
Krustenbraten mit Zaziki und Krautsalat im Brötchen

frische Pommes zum Pimpen mit:
frischem Chili Hack oder
vegetarischer Chili Cheese Sauce
Lauchzwiebeln und Jalapeños

Ketchup & Mayo

pro Person 22,90 €
inkl. Equipment & Personal
(Grillwagen mit Aufpreis)



Pimp your Menü

marinierter Lachs im Gemüsepackchen
zum Grillen 150g
pro Stück 5,90 €

Rinder Flanksteaks mariniert 100g
pro Stück 4,90 €

Lammfilet zum Grillen mariniert 100g
pro Stück 5,60 €

Kartoffel-Gemüse-Grillspieße mariniert 150g
pro Stück 3,50 €

Sonstiges Equipment

Teller, Messer und Gabel, je Gedeck - 2,80 €
(inklusive Reinigung)

Gasgrill inkl. Gas - 107,90 €
(nur mit Personal)

Große Pfanne auf Hockerkocher - 80,00 €
(nur mit Personal)

Grillmeister pro Stunde - 49,00 €

Pavillion 3m x 6m - 95,00 €

