



BBQ

# BBQ



Feuer & Flamme  
UNSERE BBQs

Bei einem **BBQ** grillen unsere Köche die entsprechenden Speisen vor Ort. Ergänzt werden diese mit Vorspeisen vom Buffet und einer Dessertvariation.

Wir lieben es, unsere Gäste in dieser Form zu bewirten und haben Ihnen auf den folgenden Seiten einige Packages zusammengestellt.  
**Gerne kalkulieren wir ein individuelles Gesamtangebot für Sie!**



cateringmanufaktur



# BBQ [Basic]

## Kaltes

Henriettes Gartensalat im Weckglas **[vegi]**  
Salat | Gurke | Tomate | Kartoffeldressing  
Oma Elses Kartoffelsalat | Mini-Frikadelle  
Muttis Nudelsalat  
Fleischwurst | Gurke | Erbsen | Mayonnaise

## vom Grill

Schweinenackensteak  
Bratwurst / Currywurst  
Hähnchenschaschlik | Paprika | Zwiebel  
Gespießte Frikadelle | Dattel | Mandel  
Kartoffel Drillinge | Sour Cream **[vegi]**  
Buntes Grillgemüse **[vegan]**  
Gegrillte Maiskolben | Kräuterbutter **[vegi]**

## Beiwerk

Grillsaucen | Senf | Ketchup  
Brotauswahl | Butter | Kräuterbutter

## Süßes

Sommerfrüchte im Mini-Glas |  
gratinierte Mascarpone  
Schmankerlcrème im Mini-Glas |  
Aprikosenkompott



**ab € 28,50 / Person**

# BBQ [Classic]

## Kaltes

Italienischer Nudelsalat | Pinienkerne | getrockneten Tomate | Oliven | Rucola | Parmesan [vegi]

Klarer Kartoffelsalat | Gurke | Fetakäse | rote Zwiebeln [vegi]

Caesar Salad im Weckglas  
Bacon | Ei | Hähnchenbruststreifen | herzhaftes Parmesandressing | Brotcroutons

Knuspriger Brotsalat | Kirschtomaten | Jalapeños | Rucola | leichte Honignote [vegi]

## vom Grill

Hähnchenspieße | Aprikosenchutney im Weck-Glas

Argentinische Hüftsteaks | Whisky-Sojamarinade

Garnelen-Duo am Spieß | Curry-Ingwer-Marinade

Schweinenackensteak Barbecue Style

mariniert mit Kümmel | Koriander | Limette | Chili | Honig

Bratwurst / Currywurst

**ab € 38,30 / Person**

## mehr vom Grill

Mini Landkartoffeln aus dem Backofen | Sour Cream [vegi]

Süßkartoffelgratin [vegi]

Buntes Grillgemüse [vegan]

Zwiebel-Champignon Gemüse [vegan]

## Beiwerk

Grillsaucen | Dips | Senf | Ketchup

Brotauswahl | Butter | Kräuterbutter

## Süßes

Baileyscreme im Mini-Glas | Honigbananen

Joghurtmousse im Mini-Glas | Beerenkompott

Ananasragout im Mini-Glas | Minze | Kokosflocken



# BBQ [Deluxe]

## Kaltes

Caesar Salad im Weckglas | Römersalat |  
Eisbergsalat | Speckchip | Hähnchenbruststreifen |  
Ei | Brotcroûtons | Parmesan-Dressing

Getrüffelter Waldorfsalat im Mini-Glas | Apfel | roher  
Knollensellerie | Walnuss | Trüffelmayonnaise [vegi]

Salat von gebratenen Riesengarnelen |  
Parmigiano | Pinienkerne | Basilikum

Carpaccio von der roten Bete | Zwiebel | karamellis-  
ierte

Äpfel | weißes Balsamicodressing [vegi]

Antipasti Variation von der Etage [vegan]

## vom Grill

Arnsberger Bratwurst |  
Currysauce zum Selberschärfen

Thunfischsteaks | Fleur de sel |  
hausgemachte Avocado-Salsa

Schottischer Wildlachs aus dem Smoker auf  
Buchenholz gegart | Salsa von Pfirsich und  
Tasmanischem Bergpfeffer | Fenchel-Orangensalat |  
Limonenvinaigrette

Maishähnchen von der Bierbüchse | Salbeibutter

**ab € 59,40 / Person**

US-Beef-Entrecôte Burger | Holzofenbrot |  
Zwiebelmarmelade | Eiskraut | Trüffelremoulade

## mehr vom Grill

gegrillter grüner Spargel [vegan]

Gemüsespieße vom Grill [vegan]

Portobellos mit Ziegenfrischkäse [vegi]

Süßkartoffelgratin-Törtchen [vegi]

Rosmarin-Drillinge | Sour Cream [vegi]

## Beiwerk

Hochwertige Brotauswahl [z. B. Bauernbrot |  
Kartoffelbrot | Buttermilch-Back |  
Mini-Brötchen | Laugengebäck]

Kräuterbutter | pikanter Paprika-Dip |  
Cocktailsauce | Zitronen-Thymian-Butter |  
Senf-Chili-Butter | Guacamole

## Süßes

Sommerfrüchte im Mini-Glas |  
gratinierte Mascarpone

gegrillte Wassermelone



# BBQ [Deluxe II]

## Kaltes

Salat von dicken Bohnen | Tomaten | Sherry [vegi]

eingelegtes Pickles Gemüse [vegi]

Krautsalat | Fenchel | Koriander |  
Szechuanpfeffer [vegi]

Salat von San Marzano Tomaten | Mozzarella |  
Pinienkerne | Pesto [vegi]

## vom Grill

Spicy Flank Steak | Tomatensalsa |  
Pimientos de Patron

Lammrücken mit fermentiertem Knoblauch |  
Kreuzkümmel | Zitrone | Koriander

Iberico Presa | Chimichurri

gegrillte Kalbshälfte | Salsa verde

Lachs im Gemüsesäckchen

Pulled Pork Burger

Thai Garnelen Burger | Zitronengras

**ab € 61,95 / Person**

Grill-Avocado | Koriander-Tomaten-  
Gremolata [vegi]

Landkartoffel-Spieß | Fleur de Sel [vegan]

Süßkartoffelstampf [vegi]

## Beiwerk

Bacon Jam mit Ahornsirup | Grillsaucen |  
Dips | Senf | Ketchup

Brotauswahl | Butter | Kräuterbutter

## Süßes

Sommerliche Dessertvariation  
à la cateringmanufaktur im Mini-Glas



# Preisinformation

- § Alle genannten Preise verstehen sich, sofern nicht anders deklariert, exkl. der gesetzlichen MwSt..
- § Diese Preisinformation ist kein Angebot. Gerne erstellen wir auf Grundlage Ihrer Anfrage ein individuelles Angebot, das alle gewünschten Leistungen und entsprechende Kosten beinhaltet.
- § Es gelten die allgemeinen Geschäftsbedingungen der Kongress Dortmund GmbH.

## Kontakt

Cateringmanufaktur  
Eine Marke der  
Kongress Dortmund GmbH  
Strobelallee 45  
44139 Dortmund

Telefon: 0231 / 12 04-1348  
Fax: 0231 / 12 04-878  
Mail: [info@cateringmanufaktur.com](mailto:info@cateringmanufaktur.com)

[www.cateringmanufaktur.com](http://www.cateringmanufaktur.com)



cateringmanufaktur

