



BBQ

BBQ

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 € 21,00 / 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 € 28,99 / Person

mehr vom Grill

Mini Landkartoffeln aus dem Backofen |
Sour Cream [vegi]

Süßkartoffelgratin [vegi]

Buntes Grillgemüse [vegan]

Zwiebel-Champignongemüse [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 | karamellierte
Äpfel | weißes Balsamicodressing [vegi]

Antipasti Variation von der Etagerie [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 € 44,54 / 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 € 42,86 / 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 KHC Westfalahallen GmbH.

Kontakt

Cateringmanufaktur
Eine Marke der
KHC Westfalahallen GmbH
Strobelallee 45
44139 Dortmund

Telefon: 0231 / 12 04-1348
Fax: 0231 / 12 04-878
Mail: info@cateringmanufaktur.com

www.cateringmanufaktur.com



cateringmanufaktur

