



BBQ

F R A N Z
partyservice

Catering

BBQ „Zuhause“

Ab 30 Personen

Vorpeisen

Eingelegte Mini-Mozzarella-Sticks
mit frischer Paprika und Oliven
Italienischer Spargelsalat
mit frischem Rucicola, Tomaten und Gurkenschnitt
Griechischer Bauernsalat
mit Schafskäse, Oliven und Zwiebeln
Sonnengereifte Tomaten mit italienischem
Mozzarella und frischem Basilikum

Vom Holzkohlengrill

Zarte Putensteaks
in fruchtiger Apfel-Chutney-Marinade
Rumpsteaks à la Minute gegrillt
mit frischer Kräuterbutter
Delikate Schweinenackensteaks
in pikanter Paprika-Marinade
Kräuter-Rostbratwürstchen
eine Spezialität unseres Hauses
Aus dem Meer
Gegrilltes Lachsfilet
in Folie mit frischen Kräutern

Aus der Riesenpfanne

Pariser Röstkartoffeln mit Speck und Zwiebeln
Kartoffelbeutel mit Rosmarin, Schafskäse & Tomaten
Gemüsepfanne mit Paprika, Zuckerschoten, Zucchini, Bohnen &
Chili
Dazu reichen wir verschiedene Dips, Grillsaucen,
Zaziki und Kräuterquark

Ofenfrische Partybrötchen, Baguette und Ciabatta
mit Kräuter- und Knoblauchbutter

Dessert

Mousse au Chocolate mit Sahnehäubchen
frisches Obst oder frische Erdbeeren (Saison)
mit Vanilleeis

Preis pro Person 29 Euro

zzgl. MwSt 7%

zzgl. 1 Grill, 1 geteilte Riesenpfanne,
1 x Grillpersonal und 1 x Holzkohle

BBQ „Ab in den Süden“
ab 25 Personen

Vorpeisen
Tomate-Mozzarella
Datteln im Speckmantel
MiniPaprika gefüllt mit Frischkäse
Erdbeeren mit Serrano-Schinken
Verschiedene Sorten Oliven
Kartoffeltaschen gefüllt mit Frischkäse
Hähnchenspieße mit Dip

vom Holzkohelgrill
Filetzöpfe aus dem Jungschweinfilet
Lachsfilet aus der Kräutertasche
argentische Rumpsteaks
Gemüseschaschliks
marinierte Geflügelbrust
dazu verschieden Grillsaucen

Aus der Riesenpfanne
Bratkartoffeln
Rosmarinkartoffeln
frische Champignons
mit Knoblauch-Dip

Vegetarisch
Linguinudelpfanne
mit Kirschtomaten
& Ruccola

Italienische Blattsalate
Ruccola mit Pinienkernen, Kirschtomaten und
Parmesan

Brotauswahl
Käsebrett

Dessert
Erdbeeren (Saison) mit Vanilleeis
Kaiserschmarrn
dazu Vanilleeis

Preis pro Person € 30,50

zzgl Mwst 7%

zzgl. 1 Grill, 1 geteilte Riesenpfanne,
1 x Grillpersonal und 1 x Holzkohle

BBQ „Wir machen mal eine Gartenparty“

Ab 40 Personen

Vorspeisen

Mini-Mozzarellasticks mit frischer Paprika und Oliven
Gefüllte Baby-Zucchini mit Frischkäse und Kräutern
Ruccola mit Pinienkernen, Kirschtomaten und Parmesa
Gartenfrischer Cesaarsalat
mit geschmorten Champignons und gerösteten Speckwürfel
Bayerischer Weißkrautsalat

Vom Holzkohlegrill

Rinderfiletsteaks medium gebraten mit grünem Pfeffer
In Knoblauch marinierte Scampi-Spieße
Original Thüringer Rostbratwürstchen
Knusprig gegrillte Flammenspieße in süßlicher
Honigmarinade
Vegetarische Zucchini-Champignon-Spieße
Delikate Schweinefiletspieße in Waldpilzmarinade
Lachfilet im Alubag mit frischem Dill

Aus der Riesenpfanne

Rosmarinkartoffeln in Olivenöl
Kartoffelbeutel mit Rosmarin, Schafskäse & Tomaten
Geschmorte Champignons mit Kräuterquark
Dazu reichen wir verschiedene Dips und Grillsaucen

Ofenfrischen Baguette und Ciabatta mit Butter und
Kräuterbutter

Dessert

Münsterländer Herrencreme mit Kirschen und Rum verfeinert
Frischer exotischer Obstsalat oder frische Erdbeeren mit
Vanilleeis

Preis pro Person € 31,00

zzgl Mwst 7%

zzgl. 1 Grill, 1 geteilte Riesenpfanne,
1 x Grillpersonal und 1 x Holzkohle

BBQ „Betriebsfest“

Ab 100 Personen

Vorspeisen

Mini-Mozzarellasticks
mit frischer Paprika und Oliven
Tomate-Mozzarella
Datteln im Speckmantel
MiniPaprika gefüllt mit Frischkäse
Erdbeeren mit Serrano-Schinken
Verschiedene Sorten Oliven
Kartoffeltaschen gefüllt mit Frischkäse
Hähnchenspieße mit Dip

Salatbuffet

Floridasalat mit verschiedenen Früchten
Wachsbohnsalat mit frischen Kräutern
Knackiger texanischer Gemüsesalat
Apfel-Chicoree-Salat mit kleinen Walnusskernen
Frisch gehobelter Weißkrautsalat
Lauchsalat mit frischem Porree und Ananas
Cole Slaw amerikanischer Krautsalat
mit geraspelten Karotten

Frisch vom Spießgrill

Knuspriges Spanferkel

Vom Holzkohlengrill

Rumpsteaks medium gebraten mit grünem Pfeffer
In Knoblauch marinierte Scampi-Spieße
Original Thüringer Rostbratwürstchen
Knusprig gegrillte Flammenspieße
in süßlicher Honigmarinade
Vegetarische Zucchini-Champignon-Spieße
Delikate Schweinefiletspieße in Waldpilzmarinade
marinierte Geflügelbrust

Aus der Riesenpfanne

Pariser Röstkartoffeln mit Speck und Zwiebeln
Geschmorte Champignons mit Kräuterquark
Rosmarinkartoffeln

Gemüsepfanne mit Paprika, Zuckerschoten, Zucchini,
Bohnen & Chili

Dazu reichen wir verschiedene Dips und Grillsaucen
Ofenfrisches Baguette und Ciabatta
mit Butter und Kräuterbutter

Dessert

Kaiserschmarrn
dazu Vanilleeis
Frischer exotischer Obstsalat mit Vanilleeis
Joghurtcreme mit Erdbeerpüree

Preis pro Person nach Absprache

zzgl. MwSt 7%.

zzgl. 2 Grill, 2 Riesenpfannen, 3 Grillmeister
und 1 x Holzkohle

F R A N Z
partyservice

Catering

Das Zubehör

BBQ

Holzkohlegrill 35,00 € zzgl Mwst 7%

Arbeitstisch 20,00 € zzgl Mwst 7%

Riesenpfanne mit Brenner 30,00 € zzgl Mwst 7%

Gas 20,00 € zzgl Mwst 7%.

Holzkohle pauschal 30,00 € zzgl Mwst 7%.

Grillmeister pro Pers./Std. 31,50 € zzgl Mwst 7%.

Zubehör

Buffettische 15,00 € zzgl Mwst 7%

Skirting & Tischtuch
für Büffettische 15,00 € zzgl Mwst 7%

Faltpavillion 3 * 4,5 mtr für Grills 150,00 €
zzgl Mwst 7%
mit Gewerbezulassung & b1 Brandschutz

Geschirr und Besteck
in doppelter Ausführung pro Person 2,80 €
zzgl Mwst 7%.

(2 Teller, 2 Messer, 2 Gabeln, Servietten
1 Dessertschale und ein Teelöffel
inkl. Spülgebühr)

Auf- und Abbau, evtl. Dekoration und Transport wird separat
berechnet.

Abholung von verbliebenen Teile 25,00 €
zzgl Mwst 7%