

BBQ-Variationen



eventea
DIE KÖLNER EVENTMANUFAKTUR!





Liebe Gäste,

vielen Dank für Ihr Interesse an unserer Kölner Eventmanufaktur.

Eventea ist der Spezialist im Großraum Köln für hochwertige Events mit Charme.

Wir betreuen Sie persönlich von der Planung bis zur Durchführung – und das alles aus einer Hand. Wir legen viel Wert auf hohe Qualität, maßgeschneiderte Lösungen und perfekten Service – und das zu fairen, transparenten Preisen!

Unsere langjährige Erfahrung und das Gespür für das Besondere lassen Ihre Feier zum perfekten Ereignis mit individueller Note werden.

Unsere reichhaltigen Buffets überzeugen jeden Liebhaber regionaler Küche und sind jedes Mal ein Erlebnis für die Sinne. Dabei spielen hohe Qualität und Zuverlässigkeit für uns eine entscheidende Rolle: BBQ und Live-Cooking mit regionalen Produkten sind unsere Leidenschaft.

Unser Flammkuchen zum Empfang frisch aus dem Ofen, Cocktails und der Espresso nach dem Essen sind die Höhepunkte jeder Feier.

Ich freue mich, Sie als Gäste bei uns begrüßen zu dürfen!

Ihr Alfred Schroeter

Geschäftsführer



AB 40 PERSONEN

BBQ im Grünen

SALATVARIATIONEN

- Rotkrautsalat mit fruchtigen Apfelstücken
- Kartoffelsalat „Pesto rosso“ mit getrockneten Tomaten und einer mediterranen Vinaigrette
- Pastasalat „al dente“ mit buntem Ratatouillegemüse
- Waldorf-Astoria-Salat mit Mandelsplittern, erfrischenden Mandarinen und Apfelwürfeln

VOM HOLZKOHLEGRILL

- Rinderhüftsteaks Dry Aged gereift, in pikanter Westernmarinade, zart gegrillt
- Tropical Putenfiletsteaks, in einem fruchtig-würzigen Curry-Apfel-Chutney eingelegt
- Schweinenackensteaks à la minute zubereitet, mit Gartenkräutern und Meersalz mariniert
- Knackige Currywurst in scharfer Sauce mit Currypulver verfeinert
- Fackelspieße, hauchdünn geschnittenes Bauchfleisch mit würziger Paprikamarinade
- Gyrosspieße vom Schweinelachs mit herzhaften Gemüsezwiebeln

FÜR VEGETARIER

- Gegrillte, sonnengereifte Tomaten mit Parmesan gefüllt

WARME BEILAGEN

- Mediterrane Drillinge, gebraten mit Paprikastreifen, Tomatenwürfeln und frischen Zwiebeln

DIPS, SAUCEN UND BROT

- Currysauce mit Currypulver
- BBQ-Dip
- Oliven-Basilikum-Creme
- Tzatziki
- Butter
- Zusätzlich reichen wir Brötchenkonfekt, Baguette und Ciabatta

PREIS PRO PERSON 23,90 EURO

zzgl. 1 Grill, 1 Grillmeister und 1x Holzkohle



„Gut abgehangen“

Dry-Aging ist die traditionelle Trockenreifung von Rindfleisch. So veredeltes Rindfleisch ist besonders zart und überzeugt mit einem buttrig-nussigen Fleischgeschmack. Einfach königlich.

AB 30 PERSONEN

Steakfreunde

ANTIPASTI

- Vielfältige Antipastivariationen mit goldprämierter Edelsalami und Schinkenspezialitäten

SALATVARIATIONEN

- Wildkräutersalat mit Granatapfelperlen, essbaren Blüten und erlesenem Dressing
- Pastasalat „al dente“ mit buntem Ratatouillegemüse
- Süßkartoffelsalat mit Essig-Öl und erlesenen Kräutern verfeinert
- Knackiger Rucolasalat mit Cocktailtomaten, Pinienkernen, Parmesanspänen und Dressing nach Wahl

VOM HOLZKOHLEGRILL

- Rumpsteaks Dry Aged gereift, glasiert mit einer Olivenölmarinade, Paprika und Pfeffer
- Tomahawk Steak, ein saftiges, aromatisches Rib-Eye-Steak am Knochen gegrillt
- Zarte Weideochsen-Filetsteaks in pikanter grüner Pfeffermarinade
- Orientalische Hähnchenbrust, gefüllt mit Datteln, Mandarinen, Mandeln und Frühlingszwiebeln
- Mit Knoblauch marinierte Lammkoteletts, dazu eine mit Thymian veredelte Bratenjus
- Delikate Steaks vom Schweinenacken in pikanter Paprikamarinade

DESSERT

- Frisches exotisches Obstarrangement mit Bourbon Vanillesauce
- Panna cotta mit einem exotischen Mangotopping

DIPS, SAUCEN UND BROT

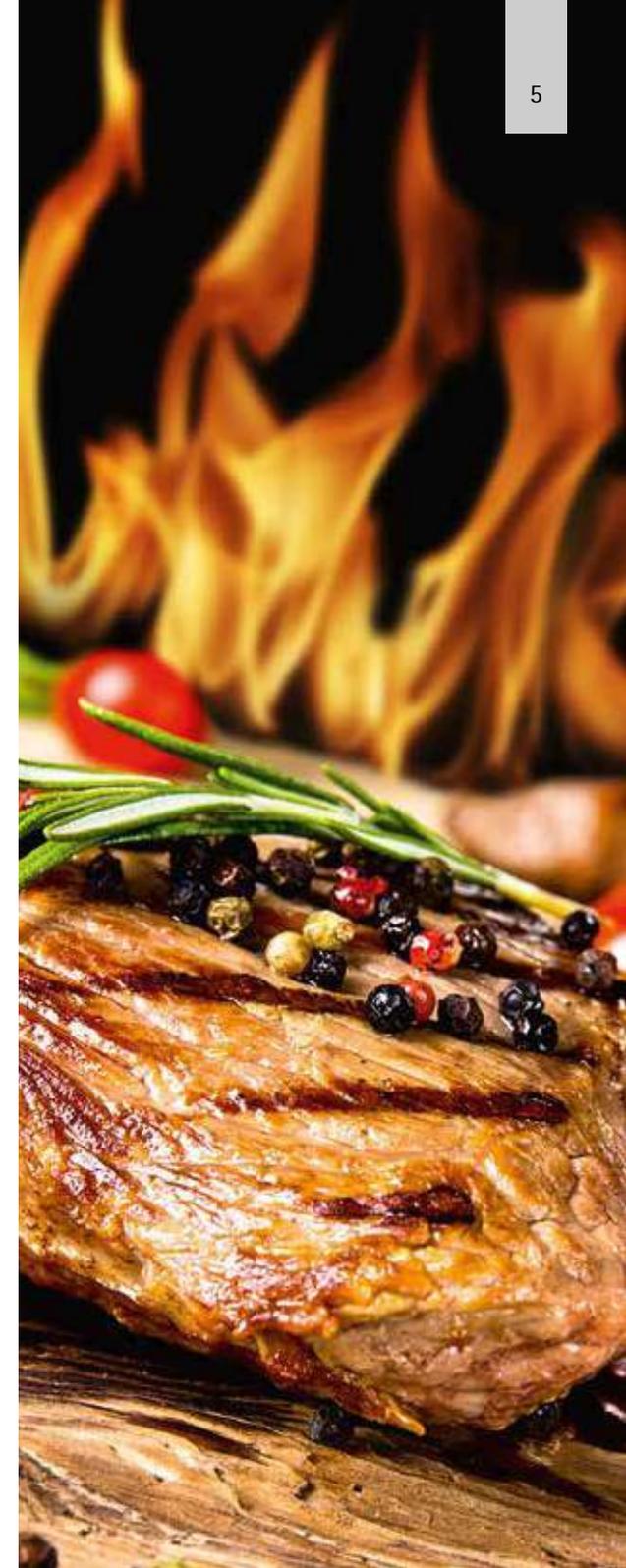
- Curry-Ananas-Sauce
- Thymiansauce
- Sauce béarnaise
- Barolosauce
- Grillsauce
- Kräuterbutter
- Zusätzlich reichen wir Brötchenkonfekt, Baguette und Ciabatta

PREIS PRO PERSON 33,49 EURO

zzgl. 1 Grill, 1 Grillmeister und 1x Holzkohle



Ihre Desserts werden frisch und hausgemacht in unserer eigenen Pâtisserie gefertigt. Hierfür verwenden wir z.B. belgische Edelschokolade und frische Sahne. Obstsalate, Fruchtcremes und -toppings werden aus frischem Obst bzw. frischem Fruchtpüree zubereitet.



AB 35 PERSONEN

Geselliger BBQ-Abend

ANTIPASTI

- Vegetarische Antipasti, in Kräuteröl und Knoblauch eingelegte Gemüsevariationen
- Insalata Caprese, Strauchtomaten mit Mozzarella, Basilikum und Olivenöl

SALATVARIATIONEN

- Nudelsalat mit Cocktailtomaten, Erbsen und Schinkenstreifen
- Bayrischer Weißkrautsalat mit deftigem Speck und Kümmel verfeinert
- Knackiger Rucolasalat mit Cocktailtomaten, Pinienkernen, Parmesanspänen und Dressing nach Wahl

VOM HOLZKOHLEGRILL

- Schweinenackensteaks à la minute zubereitet, mit Gartenkräutern und Meersalz mariniert
- Filet von der Pute, lackiert mit einer pikant-fruchtigen Chili-Mango-Marinade
- Spareribs amerikanischer Art, in rauchiger Honey-Smoke-Marinade
- Premium Wildschweinbratwurst mit Knoblauch, Majoran und Muskatnuss verfeinert
- Frankfurter Mettwurstchen, frisch aus dem Rauch
- In Knoblauch und Gartenkräutern eingelegte Scampispieße

FÜR VEGANER

- Gemüsespieße mit frischen Kräutern der Provence

WARMER BEILAGEN

- Aromatische Rosmarinkartoffeln in Olivenöl geschwenkt
- Französisches Ratatouillegemüse mit frischen Kräutern geschmort

DESSERT

- Frisches exotisches Obstarrangement mit Mascarpone-Schaum
- Baileys Irish Cream Mousse
- Panna cotta mit feinfruchtigem Erdbeertopping

DIPS UND BROT

- Schalotten-Dip
- Curry-Dip
- Sour Creme
- Ketchup
- Butter
- Zusätzlich reichen wir Brötchenkonfekt, Baguette und Ciabatta

PREIS PRO PERSON 26,49 EURO

zzgl. 1 Grill, 1 Grillmeister und 1x Holzkohle



Wir bieten eine große Auswahl an fleischlosen Spezialitäten, sowohl vegetarisch als auch vegan, als komplettes Buffet oder als einzelne Komponenten. Lassen Sie sich von uns beraten.

AB 40 PERSONEN

Traditionelles Grillen

SALATVARIATIONEN

- Pellkartoffelsalat mit Ei und Gurke
- Veganer Quinoa-Mango-Salat mit knackigen Gemüsewürfeln, verfeinert mit der Süße von Mango, pikante Peppadew und Ingwer
- Lauchsalat, fruchtig mit Apfel und Mandarinen in leichter Salatcreme
- Herzhafter Weißkrautsalat mit grünen Paprikastreifen

VOM HOLZKOHLEGRILL

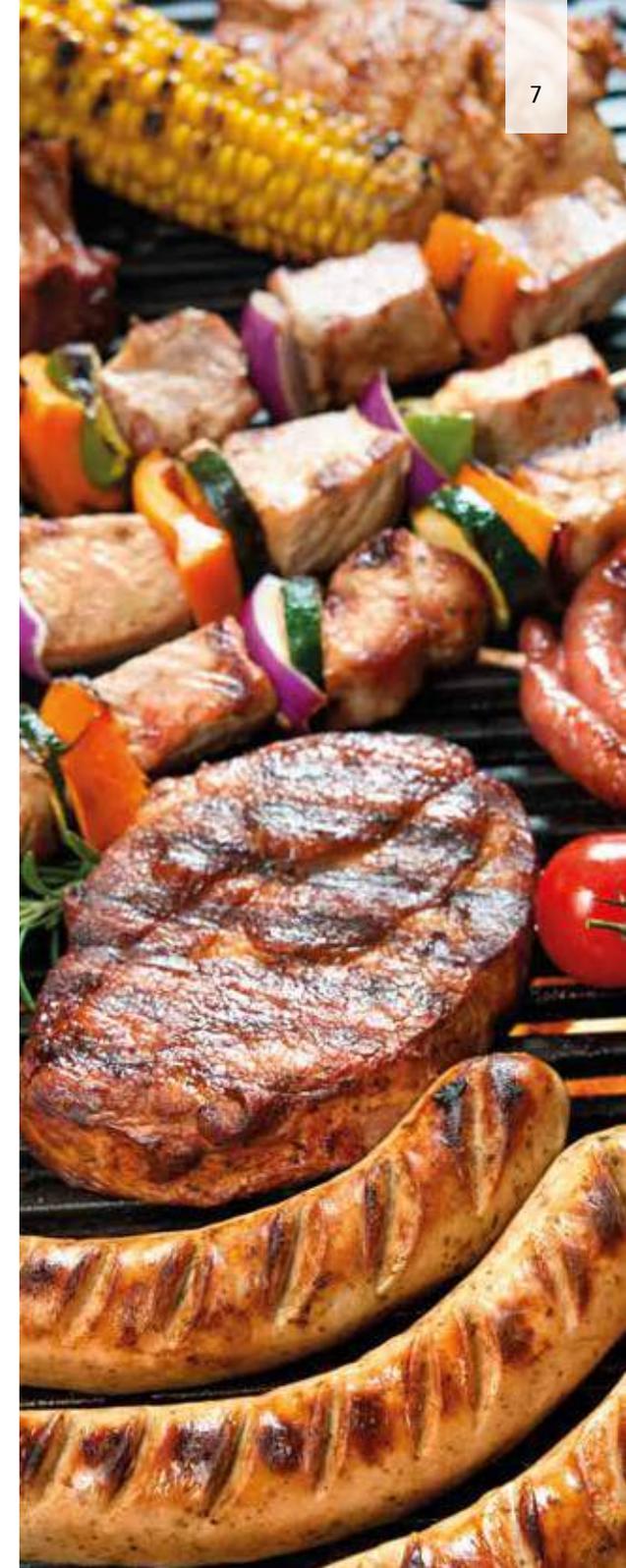
- Filet von der Hähnchenbrust, glasiert mit einer süß-würzigen Mango-Curry-Marinade
- Delikate Steaks vom Schweinenacken in pikanter Paprikamarinade
- Cevapcici, Hackfleisch-Röllchen mit Zwiebeln, Knoblauch und Gewürzen
- Grobe Bratwurstschnecken, frisch vom Grill
- Thüringer Rostbratwurst – herzhaft gewürzt
- Knuspriges Bauchfleisch mit Gartenkräutern und Meersalz mariniert

DIPS, SAUCEN UND BROT

- Ketchup
- Senf
- Curry-Dip
- Knoblauchbutter
- Aioli
- Zusätzlich reichen wir Brötchenkonfekt, Baguette und Ciabatta

PREIS PRO PERSON 19,90 EURO

zzgl. 1 Grill, 1 Grillmeister und 1x Holzkohle



AB 50 PERSONEN

Das besondere BBQ

ANTIPASTI

- Knackige Peperoni mit Frischkäsecreme gefüllt
- In Kräuteröl und Knoblauch eingelegte Zucchini, Auberginen und Paprika
- Schafskäse mit Chili und Knoblauch pikant mariniert

VORSPEISEN

- „Vitello Tonnato“ Kalbfleischscheiben an einer Thunfisch-Kapernsauce
- Carpaccio vom Rinderfilet mit feinem Balsamico, Cherrytomaten und Parmesanspänen

SALATVARIATIONEN

- Kartoffelsalat „Pesto rosso“ mit getrockneten Tomaten und einer mediterranen Vinaigrette
- Coleslaw, amerikanischer Weißkrautsalat mit geraspelten Karotten und Sahne abgerundet
- Feldsalat mit aromatischen Walnüssen sowie frischen Orangenspalten und Dressing nach Wahl
- Mediterraner Grillsalat mit Tomaten, Gurken, Feta, Oliven und Rucola

VOM HOLZKOHLEGRILL

- Dry Aged Rinderfiletsteaks in pikanter grüner Pfeffermarinade, à la minute gegrillt
- Rock 'n' Roller, Princessböhnchen und Speck im Rindfleischmantel

- Delikate Entenbratwurst aus reinem Entenfleisch mit echtem Ceylon-Zimt verfeinert
- Zeus-Bällchen aus Rinderhackfleisch, griechischem Joghurt und mit herzhaftem Feta gefüllt
- Saftige Flammenspieße vom Schweinelachs mit pikanter Gartenkräutermarinade
- Viktoriabarsch mit Grillbutter glasiert

FÜR VEGETARIER

- Caprese Tomaten, gefüllt mit mildem Mozzarella und Basilikum-Pesto

WARME BEILAGEN

- Kartoffelgratin, cremiges Gratin mit Sahne und herzhaftem Käse überbacken
- Gebackene Ofenkartoffel mit Meersalz gewürzt
- Feine grüne Böhnchen, sanft geschwenkt mit herzhaften Speckwürfelchen
- Mediterrane Spitzpaprika mit roten Zwiebeln angebraten und einem süßlichen Honig-Jus verfeinert

DESSERT

- Italienische Tiramisu im Weckglas geschichtet, mit Physalis und Schokoraseln garniert
- Crème brûlée von der Tonkabohne, vor Ort gebläht für ein knackiges Finish

- Panna cotta mit dem erfrischenden Aroma des grünen Apfels

DIPS UND BROT

- Cognac-Pfeffer-Sauce
- Kräuterbutter
- Tzatziki
- Tomaten-Basilikum-Dip
- Zusätzlich reichen wir Brötchenkonfekt, Baguette und Ciabatta

PREIS PRO PERSON 32,99 EURO

zzgl. 2 Grills, 2 Grillmeister und 1x Holzkohle



Unser Schweinefleisch stammt aus artgerechter Haltung aus dem Münsterland. Die Weiterverarbeitung erfolgt in unserer hauseigenen Meisterfleischerei. Das nennen wir Transparenz vom Stall bis auf den Teller.

AB 50 PERSONEN

BBQ at home

ANTIPASTI

- Melonenschiffchen à la Venedig mit Parmaschinken
- Mini-Mozzarella Bällchen mit eingelegten halbtrockneten Cocktailtomaten und Kräuterpesto

SALATVARIATIONEN

- „Tessiner“ Kartoffelsalat mit Lauchlocken und Tomatenwürfeln
- Zuckerschotensalat mit frischen Dillkräutern, Basilikum, Mais und Kohlrabi
- Hirtensalat mit aromatischen Strauchtomaten, Oliven und Schafskäse
- Caesar Salad mit Parmesanspänen, Räucherspeck und Caesar-Dressing

VOM HOLZKOHLEGRILL

- Rumpsteaks Dry Aged gereift, glasiert mit einer Olivenölmarinade, Paprika und Pfeffer
- Filet von der Hähnchenbrust, glasiert mit einer süß-würzigen Mango-Curry-Marinade
- Nackensteaks, würzig bestäubt mit Habanero-Chili
- In Buchenholzrauch heiß geräucherte Grillkrakauer
- Thüringer Rostbratwurst – herzhaft gewürzt
- Lachsfilet-Steaks, aromatisch in Buchenrinde gegrillt

AUS DER RIESENPFANNE

- Goldbraune Bratkartoffeln mit durchwachsenem Speck und Zwiebeln
- Vielfältige Gemüsepfanne mit Zucchini, Paprika, Zwiebeln, Champignons und Karottenscheiben

DESSERT

- Mousse au Chocolat aus geschmolzener Schokolade mit Sahne aufgeschlagen
- Panna cotta mit einem fruchtigen Himbeerpüree
- Kirschtraum mit Quark und Blütenhonig

DIPS, SAUCEN UND BROT

- Curry-Ananas-Sauce
- Cognac-Pfeffer-Sauce
- Kräuterbutter
- Tomaten-Basilikum-Dip
- Senf
- Zusätzlich reichen wir Brötchenkonfekt, Baguette und Ciabatta

PREIS PRO PERSON 29,99 EURO

zzgl. 2 Grills, 2 Riesenpfannen,
2 Grillmeister und 1x Holzkohle



Der Feuerring

KULINARISCHE GAUMENFREUDEN UND SKULPTURALES DESIGN

Ein ästhetisches und zeitloses Objekt für das private und öffentliche Grillevent.

Edles Design, perfekt verarbeitet und durch und durch funktional – das ist der Feuerring.

Ein während des Grillens loderndes und knisterndes

Feuer sorgt stets für atmosphärische Stimmung. Gegrillt wird auf dem Stahlring, der Temperaturen zwischen 180 und 300 Grad erreichen kann. So lässt sich das Grillgut scharf anbraten und danach bei niedrigerer Temperatur schonend garen.

AB 80 PERSONEN

BBQ beim Sonnenuntergang

ANTIPASTI

- Mini-Mozzarella Bällchen mit eingelegten halbtrockneten Cocktailltomaten und Kräuterpesto
- Honey Peppers, eingelegte rote Mini-Paprika mit Frischkäse gefüllt
- Vielfältige Antipastivariationen mit goldprämierter Edelsalami und Schinkenspezialitäten
- In Kräuteröl eingelegte schwarze Oliven

VORSPEISEN

- Olivenölkekse mit gewürfeltem Fetakäse und Tomatenecken
- Kartoffelsalat „Pesto rosso“ mit Mini-Hacksteak, im Glas serviert
- Texas-Wrap mit Pulled Pork, BBQ-Sauce, roten Zwiebeln, Mais, Paprika und Salat

SALATVARIATIONEN

- Pastasalat „al dente“ mit buntem Ratatouillegemüse
- Herzhafter Gemüsesalat nach Balkan Art mit Weißkraut, Paprikawürfel, Pusztaalat, Mais, Kidneybohnen und eine Currynote
- Pellkartoffelsalat mit Ei und Gurke
- Sommerlicher Blattsalat mit erfrischenden Perlen von der Wasser- und Honigmelone, Granatapfel und Fetawürfeln
- Asiatisch pikanter Wokgemüse-Salat mit Bambussprossen und Sojasauce

VOM HOLZKOHLEGRILL

- Rumpsteaks Dry Aged gereift, glasiert mit einer Olivenölmarinade, Paprika und Pfeffer
- Kalbsteaks bayrischer Art mit Weißbier und süßem Senf mariniert
- Tropical Putenfiletsteaks, in einem fruchtig-würzigen Curry-Apfel-Chutney eingelegt
- Nackensteaks, würzig bestäubt mit Habanero-Chili
- Premium Bärlauch-Rostbratwürstchen mit gemahlenem Koriander und Muskatnuss, handgefertigt
- Gegrillter Loup de mer mit Tandoori-Marinade

FÜR VEGETARIER

- Pikanter, gegrillter Ziegenkäse

WARME BEILAGEN

- Kartoffelgratin „Italia“ mit Tomaten und Mozzarella überbacken

AUS DER RIESENPFANNE

- Aromatische Rosmarinkartoffeln in Olivenöl geschwenkt
- Champignons, herzhaft mit Zwiebeln geschmort, in Knoblauchsauce
- Buntes Grillgemüse in Olivenöl geschwenkt

DESSERT

- Fruchtige Erdbeer-Tiramisu mit Marsalawein verfeinert
- Stracciatella-Mousse mit Schokoladenstreuseln
- Panna cotta mit einem fruchtigen Himbeerpüree
- Haselnusscreme aus Levantiner Haselnüssen

DIPS UND BROT

- Sauce béarnaise
- Cognac-Pfeffer-Sauce
- Knoblauchdip
- Kräuterbutter
- Grillsauce
- Zusätzlich reichen wir Brötchenkonfekt, Baguette und Ciabatta

PREIS PRO PERSON 33,99 EURO

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



Alle Soßen und Suppen werden täglich frisch angesetzt und zubereitet. Nach meisterlicher Tradition und internationaler Kochkunst verzichten wir hierbei auf Fertigmischungen und Geschmacksverstärker.

AB 120 PERSONEN

American BBQ

SALATVARIATIONEN

- Caesar Salad mit Parmesanspänen, Räucherspeck und Caesar-Dressing
- Coleslaw, amerikanischer Weißkrautsalat mit geraspelten Karotten und Sahne abgerundet
- Süßkartoffelsalat mit Essig-Öl und erlesenen Kräutern verfeinert
- Floridasalat mit Weintrauben, Ananas, Kirschen und Mandarinen, mit Joghurt abgerundet
- Rotkrautsalat mit fruchtigen Apfelstücken

FRISCH VOM SPIESSGRILL

- Goldbrauner ganzer Truthahn vor der Buchenholzkohlenwand gegrillt

VOM HOLZKOHLEGRILL

- Tomahawk Steak – ein saftiges, aromatisches Rib-Eye-Steak am Knochen gegrillt
- Western Burger mit handgefertigten Rindfleisch-Patties zum Selbstbelegen mit Cheddar, roten Zwiebeln, Salat, Gurken, sonnengereiften Tomaten und Saucen
- Knusprig gegrillte Flammenspieße in süßlicher Honigmarinade
- Spareribs amerikanischer Art, in rauchiger Honey-Smoke-Marinade
- In Knoblauch und Gartenkräutern eingelegte Scampispieße

AUS DEM SMOKER

- Pulled Pork, über 9 Stunden in der Firmenzentrale auf Niedrigtemperatur gegartes und geräuchertes Schweinefleisch

FÜR VEGANER

- Goldbraun gegrillte Maiskolben

WARME BEILAGEN

- Wedges Potatoes, frittierte Kartoffelecken mit Schale
- Gebackene Ofenkartoffeln mit Meersalz gewürzt
- Kartoffelschnee mit Butter und Sahne
- Rotweinzwiebeln, Schalotten in Rotwein und Portwein gegart
- Cowboybohnen mit kräftigem Bacon, Zwiebeln, BBQ-Sauce und Ahornsirup abgeschmeckt
- In Olivenöl angebratener grüner Spargel

DIPS, SAUCEN UND BROT

- Johannisbeersauce
- Pfeffersauce
- Kräuterbutter
- Sour Creme
- BBQ-Dip
- Ketchup
- Senf
- Zusätzlich reichen wir Pulled Pork Teigtschen, Brötchenkonfekt, Baguette und Ciabatta

PREIS PRO PERSON 29,99 EURO

zzgl. 2 Grills, 1 Spießgrill, 1 Doppelfritteuse, 4 Grillmeister und 5x Holzkohle



Unser Fisch stammt von der Fischmanufaktur Deutsche See. Das Unternehmen mit Hauptsitz in Bremerhaven ist Deutschlands Nummer eins, wenn es um Fisch und Meeresfrüchte geht.

AB 120 PERSONEN

Mediterraner BBQ-Abend

ANTIPASTI

- Pumpkin & Cheese, Mini-Kürbisse mit Frischkäsecreme gefüllt
- In Kräuteröl und Knoblauch eingelegte Zucchini, Auberginen und Paprika
- Grüne Oliven mit Frischkäsecreme gefüllt
- Gegrillte Champignonköpfe mit mediterranen Kräutern und Knoblauch mariniert

VORSPEISEN

- Bruschetta mit Strauchtomaten, Zwiebeln, Knoblauch und frischem Basilikum
- „Vitello Tonnato“ Kalbfleischscheiben an einer Thunfisch-Kapernsauce
- Kasseler Carpaccio mit leichter Himbeervinaigrette

SALATVARIATIONEN

- Knackiger Rucolasalat mit Cocktailtomaten, Pinienkernen, Parmesanspänen und Dressing nach Wahl
- Kartoffelsalat „Pesto rosso“ mit getrockneten Tomaten und einer mediterranen Vinaigrette
- Hirtensalat mit aromatischen Strauchtomaten, Oliven und Schafskäse
- Raffinierter Ravioli-Pfifferling-Salat mit Cherrytomaten in einer leichten Vinaigrette
- Käsesalat mit delikatem Feigen-Senf-Dressing

FRISCH VOM SPIESSGRILL

- Ganzer Königspüter, vor der glühenden Buchenholzkohlenwand geröstet
- Ganzes Lamm, vor der Feuerwand gegrillt

VOM HOLZKOHLEGRILL

- Fein marmoriertes Rib-Eye-Steak mit typischem Fettsäure, glasiert mit einer Olivenölmarmade, Paprika und gerissenem Pfeffer
- Gespießte Schweinelendchen mit feiner Waldpilzmarinade glasiert
- Lachsfilet-Steaks, aromatisch in Buchenrinde gegrillt
- Schweizer Käsebratwurst mit würzigem Emmentaler gefüllt
- Gegrillte King Prawns mit Zitronenpfeffer und Meersalz gewürzt

FÜR VEGETARIER

- Gegrillte, sonnengereifte Tomaten mit Parmesan gefüllt
- Gegrillte Obstvariationen am Spieß

WARME BEILAGEN

- Mediterrane Drillinge, gebraten mit Paprikastreifen, Tomatenwürfeln und frischen Zwiebeln
- Kartoffelschiffchen mit Kräutercreme gefüllt
- Französisches Ratatouillegemüse mit frischen Kräutern geschmort

- Glasig gebratene Schmorzwiebeln, mit Brühe eingekocht

DESSERT

- Bananen-Crème-brûlée von der Tonkabohne, vor Ort gebläht für ein knackiges Finish
- Italienische Tiramisu im Weckglas geschichtet, mit Physalis und Schokoraseln garniert
- Panna cotta mit einem fruchtigen Orangenspiegel
- Beschwipste Pflaumen in Chianti auf Vanille-Mousse

DIPS UND BROT

- Johannisbeersauce
- Thymiansauce
- Oliven-Basilikum-Creme
- Aioli
- Grillsauce
- Zusätzlich reichen wir Brötchenkonfekt, Baguette und Ciabatta

PREIS PRO PERSON 33,99 EURO

zzgl. 2 Grills, 1 Spießgrill, 3 Grillmeister und 5x Holzkohle

AB 120 PERSONEN

Die Grillparty

ANTIPASTI

- Chicoréeschiffchen mit feinem Gemüsetatar
- Insalata Caprese, Strauchtomaten mit Mozzarella, Basilikum und Olivenöl
- Knackige Peperoni mit Frischkäsecreme gefüllt
- Schafskäse mit Chili und Knoblauch pikant mariniert

VORSPEISEN

- „Vitello Tonnato“ Kalbfleischscheiben an einer Thunfisch-Kapern-Sauce
- Parmesantütchen mit Ricottafüllung und Coppawürfeln
- Vegetarische Mini-Wraps mit Rucola, Sauerrahm und Tomatenperlen

SALATVARIATIONEN

- Wildkräutersalat mit Granatapfelperlen, essbaren Blüten und erlesenem Dressing
- „Tessiner“ Kartoffelsalat mit Lauchlocken und Tomatenwürfeln
- Hirtensalat mit aromatischen Strauchtomaten, Oliven und Schafskäse
- Exotischer Hähnchen-Mango-Chili-Salat an spritziger Kräuter-Vinaigrette
- Herzhafter Weißkrautsalat mit grünen Paprikastreifen

FRISCH VOM SPIESSGRILL

- Goldbraunes, ganzes Spanferkel vor der Feuerwand gegrillt

- Ganzer Königspüter, vor der glühenden Buchenholzkohlenwand geröstet

VOM HOLZKOHLEGRILL

- Rinderhüftsteaks Dry Aged gereift, in pikanter Westernmarinade, zart gegrillt
- Schweinenackensteaks à la minute zubereitet, mit Gartenkräutern und Meersalz mariniert
- Filet von der Pute lackiert mit einer pikant-fruchtigen Chili-Mango-Marinade
- Knackige Currywurst in scharfer Sauce mit Currypulver verfeinert
- Mexikanische Hacksteaks mit pikanten, scharfen Jalapeños
- In Knoblauch und Gartenkräutern eingelegte Scampispieße

FÜR VEGETARIER

- Caprese Tomaten, gefüllt mit mildem Mozzarella und Basilikum-Pesto

WARME BEILAGEN

- Kartoffelgratin, cremiges Gratin mit Sahne und herzhaftem Käse überbacken

AUS DER RIESENPFANNE

- Goldbraune Bratkartoffeln mit durchwachsenem Speck und Zwiebeln

- Champignons, herzhaft mit Zwiebeln geschmort, in Knoblauchsauce
- Feine grüne Böhnchen, sanft geschwenkt mit herzhaften Speckwürfelchen

DESSERT

- Frisches exotisches Obstarrangement mit Bourbon Vanillesauce
- Panna cotta à la Karamell mit dezenten Röstaromen
- Münsterländer Herrencreme mit Schokoraspeln und Rum verfeinert
- Erdbeercreme aus fein pürierten Früchten mit frischer Sahne locker aufgeschlagen

DIPS UND BROT

- Johannisbeersauce
- Altbiersauce
- Knoblauchdip
- Currysauce mit Currypulver
- Kräuterbutter
- BBQ-Dip
- Zusätzlich reichen wir Brötchenkonfekt, Baguette und Ciabatta

PREIS PRO PERSON 29,99 EURO

zzgl. 2 Grills, 1 Spießgrill, 2 Riesenpfannen, 3 Grillmeister und 5x Holzkohle

AB 350 PERSONEN

Das BBQ zum Sommerfest

SALATVARIATIONEN

- Bayrischer Kartoffelsalat mit deftigem Speck
- Nudelsalat mit Cocktailtomaten, Erbsen und Schinkenstreifen
- Coleslaw, amerikanischer Weißkrautsalat mit geraspelten Karotten und Sahne abgerundet
- Taco-Salat mit pikantem Rindfleisch, sonnengereiften Tomatenwürfeln, Eisbergsalat, Mais, Schnittlauchröllchen und einer Schmandhaube
- Lauchsalat, fruchtig mit Apfel und Mandarinen in leichter Salatcreme
- Floridasalat mit Weintrauben, Ananas, Kirschen und Mandarinen, mit Joghurt abgerundet

FRISCH VOM SPIESSGRILL

- Goldbraunes ganzes Spanferkel, vor der Feuerwand gegrillt

VOM HOLZKOHLEGRILL

- Fein marmoriertes Rib-Eye-Steak mit typischem Fettsäure, glasiert mit einer Olivenölmarmade, Paprika und gerissenem Pfeffer
- Tropical Putenfiletsteaks, in einem fruchtig-würzigen Curry-Apfel-Chutney eingelegt
- Delikate Steaks vom Schweinenacken in pikanter Paprikamarinade
- Knackige Rostbratwürstchen nach Nürnberger Art, mit Majoran verfeinert

- Premium Bärlauch-Rostbratwürstchen mit gemahlenem Koriander und Muskatnuss, handgefertigt
- Cevapcici, Hackfleisch-Röllchen mit Zwiebeln, Knoblauch und Gewürzen

VON DER BURGERSTATION

- Western Burger mit handgefertigten Rindfleisch-Patties zum Selbstbelegen mit Cheddar, roten Zwiebeln, Salat, Gurken, sonnengereiften Tomaten und Saucen
- Burger „The Veggie One“ Falafelpatty mit Rispen-toma-ten, Rucola, Cheddar, Sauergurke und Avocado-Dip

FÜR VEGETARIER

- Folienkartoffeln aus dem Ofen mit Topping nach Wahl
- Vegetarische Gemüsespieße mit frischen Kräutern der Provence

AUS DER FRITTEUSE

- Goldbraun frittierte Pommes frites

IN DER RIESENPFANNE GEBRATEN

- Reibekuchen mit Apfelmus
- Goldbraune Bratkartoffeln mit durchwachsenem Speck und Zwiebeln
- Champignons, herzhaft mit Zwiebeln geschmort, in Knoblauchsauce
- Vielfältige Gemüsepfanne mit Zucchini, Paprika, Zwiebeln, Champignons und Karottenscheiben

DESSERT

- Mousse au Chocolat mit einem Himbeertopping
- Frisches exotisches Obstarrangement mit Mascarpone-Schaum
- Mangocreame aus fein pürierten Früchten mit frischer Sahne locker aufgeschlagen
- Locker aufgeschlagene Bayrische Creme mit Kirschragout
- Grüner und roter Wackelpudding im Weckglas mit Bourbon Vanillesauce

DIPS UND BROT

- Jägersauce, Cognac-Pfeffer-Sauce, Curry-Ananas-Sauce, BBQ-Dip, Tzatziki, Ketchup, Senf, Kräuterbutter, Butter
- Zusätzlich reichen wir Brötchenkonfekt, Baguette und Ciabatta

PREIS PRO PERSON 26,49 EURO

zzgl. 3 Grills, 1 Spießgrill, 4 Riesenpfannen, 1 Teppan-Yaki-Tisch, 1 Doppelfritteuse, 6 Grillmeister und 7x Holzkohle

AB 400 PERSONEN

Die Betriebsfeier

ANTIPASTI

- Vielfältige Antipastivariationen mit goldprämierter Edelsalami und Schinkenspezialitäten
- Insalata Caprese, Strauchtomaten mit Mozzarella, Basilikum und Olivenöl
- In Kräuteröl eingelegte schwarze Oliven
- Melonenschiffchen à la Venedig mit Parmaschinken
- Bruschetta mit Strauchtomaten, Zwiebeln, Knoblauch und frischem Basilikum

VORSPEISEN

- Kasseler Carpaccio mit leichter Himbeervinaigrette
- Parmesantütchen mit Ricottafüllung und Coppawürfeln
- Vegetarische Mini-Wraps mit Rucola, Sauerrahm und Tomatenperlen
- Blätterteigtasche „Italia“ mit Tomaten und mediterranen Kräutern

SALATVARIATIONEN

- Knackiger Rucolasalat mit Cocktailtomaten, Pinienkernen, Parmesanspänen und Dressing nach Wahl
- Pastasalat „al dente“ mit buntem Ratatouillegemüse
- Herzhafter Gemüsesalat nach Balkan-Art mit Weißkraut, Paprikawürfeln, Pusztasalat, Mais, Kidneybohnen und Curry-Note
- Vitaminsalat mit knackigen Apfelstücken, Karottenstreifen und gehackter Petersilie
- Pellkartoffelsalat mit Ei und Gurke
- Coleslaw, amerikanischer Weißkrautsalat

mit geraspelten Karotten und Sahne abgerundet

FRISCH VOM OCHSENGRILL

- Ganzer Galloway Ochse, über 9 Stunden vor der Buchenholzkohlenwand gegrillt

VOM HOLZKOHLEGRILL

- Rinderhüftsteaks Dry Aged gereift, in pikanter Westernmarinade, zart gegrillt
- Filet von der Hähnchenbrust glasiert mit einer süß-würzigen Mango-Curry-Marinade
- Nackensteaks, würzig bestäubt mit Habanero-Chili
- Knusprig gegrillte Flammenspieße in süßlicher Honigmarinade
- Zeusbällchen aus Rinderhackfleisch, griechischem Joghurt und mit herzhaftem Feta gefüllt
- Thüringer Rostbratwurst, herzhaft gewürzt
- Bauchfleisch knusprig gegrillt mit einer Marinade aus Paprika, Meersalz und buntem Pfeffer lackiert
- In Knoblauch und Gartenkräutern eingelegte Scampispieße

FÜR VEGETARIER

- Pikanter gegrillter Ziegenkäse
- Goldbraun gegrillte Maiskolben

AUS DER FRITTEUSE

- Knusprig frittierte Süßkartoffel Pommes
- Wedges Potatoes, frittierte Kartoffelecken mit Schale

IN DER RIESENPFANNE GEBRATEN

- Aromatische Rosmarinkartoffeln in Olivenöl geschwenkt
- Buntes Grillgemüse in Olivenöl geschwenkt
- Feine grüne Böhnchen sanft geschwenkt mit herzhaften Speckwürfelchen

DESSERT

- Panna cotta mit einem exotischen Mangotopping
- Mousse au Chocolat aus geschmolzener Schokolade mit Sahne aufgeschlagen
- Leichte Limetten-Joghurt-Mousse
- Rote Grütze, erfrischend fruchtig aus Kirschen, Himbeeren und Johannisbeeren mit Bourbon Vanillesauce
- Torteletts mit Vanillepudding und Früchten der Saison garniert
- Cupcake, der kleine Kuchen mit einer zarten Cremehaube

DIPS UND BROT

- Texanische Gemüsesauce, Tzatziki, Senf, Ketchup, Kräuterbutter, Grillsauce, Knoblauchbutter, Curry-Dip
- Zusätzlich reichen wir Brötchenkonfekt, Baguette und Ciabatta

PREIS PRO PERSON 28,99 EURO

zzgl. 3 Grills, 1 Ochsengrill, 3 Riesenpfannen, 2 Doppelfritteusen, 7 Grillmeister und 10x Holzkohle

BBQ-Highlights

GEGRILLTES VOM OCHSENGRILL VOR DER BUCHENHOLZKOHLENWAND, ÜBER 9 STUNDEN GERÖSTET

- Ganzes Bisonkalb mit einer texanischen Gemüsesauce
- Ganzer Galloway Ochse, dazu eine herzhafte Zwiebelsauce

VOM SPIESSGRILL VOR DER BUCHENHOLZKOHLENWAND GEGRILLT

- Ganzer Hirsch mit fruchtiger Preiselbeersauce
- Königspüter an fruchtiger Johannisbeersauce
- Ganzes Lamm mit würziger Thymiansauce
- Goldbraunes Spanferkel, dazu würzige Altbiersauce
- Burgunder Grillschinken mit kräftiger Bratensauce
- Saftiger, mild geräucherter Spießbraten mit einer herzhaften Zwiebelsauce

GEBRATENES VOM TEPPAN-YAKI-TISCH

- Western- & Hamburger mit handgefertigten Rindfleisch-Patties
- Gegrillte King Prawns mit Zitronenpfeffer und Meersalz gewürzt
- Zartes Schwertfischsteak mit fruchtiger Limettencreme
- Gegrillter Loup de mer mit Tandoorimarinade
- Dry aged gereiftes Porterhouse-Steak, glasiert mit einer Olivenölmarinade, Paprika und gerissenem Pfeffer

IN UNSERER METZGEREI HANDGEFERTIGTE UND PRÄMIERTE WÜRSTCHEN VOM HOLZKOHLEGRILL

- Premium Wildschweinbratwurst mit Knoblauch, Majoran und Muskatnuss verfeinert
- Delikate Entenbratwurst aus reinem Entenfleisch mit echtem Ceylon-Zimt verfeinert
- Frankfurter Mettwürstchen, frisch aus dem Rauch
- Im Buchenholzrauch heiß geräucherte Grillkrakauer
- Knackige Rostbratwürstchen nach Nürnberger Art, mit Majoran verfeinert
- Premium Bärlauch-Rostbratwürstchen mit gemahlenem Koriander und Muskatnuss, handgefertigt
- Schweizer Käsebratwurst mit würzigem Emmentaler gefüllt
- Thüringer Rostbratwurst – herzhaft gewürzt
- Grobe Bratwurstschnecken, frisch vom Grill
- Berner Rostbratwürstchen mit Speck ummantelt
- Knackige Currywurst in scharfer Sauce mit Currypulver verfeinert
- Würzige Gyros-Rostbratwurst, super lecker!

AUS DER RIESENPFANNE

- Goldbraune Bratkartoffeln mit durchwachsenem Speck und Zwiebeln
- Reibekuchen mit Apfelmus
- Aromatische Rosmarinkartoffeln in Olivenöl geschwenkt

- Feinnussige Drillinge herzhaft gebraten mit durchwachsenem Speck und Zwiebeln
- In Olivenöl angebratener grüner Spargel
- Cowboybohnen mit kräftigem Bacon, Zwiebeln, BBQ-Sauce und Ahornsirup abgeschmeckt
- Vielfältige Gemüsepfanne mit Zucchini, Paprika, Zwiebeln, Champignons und Karottenscheiben
- Feine grüne Böhnchen sanft geschwenkt mit herzhaften Speckwürfelchen
- Champignons, herzhaft mit Zwiebeln geschmort, in Knoblauchsauce
- Buntes Grillgemüse in Olivenöl geschwenkt
- Gado Gado – Gemüsepfanne mit Erdnussauce

IN DER FIRMENZENTRALE IM SMOKER ÜBER 9 STUNDEN AUF NIEDRIGTEMPERATUR GEGARTE AMERICAN-BBQ-SPEZIALITÄTEN

- Pulled Pork in rauchiger Honey-Smoke-Marinade

Flammkuchen Catering - Mobil

PERFEKTER SERVICE AUF TOUR

Ob Firmenevent, Hochzeits- oder Geburtstagsfeier - wir bieten Ihnen unseren Flammkuchenservice pauschal pro Person all you can eat an. Unser Serviceteam kommt zu Ihnen mit unseren Profi-Öfen und der gesamten Ausstattung, vom Buffettischen über Holzbretter bis hin zur Dekoration - Wir benötigen nur einen Standard-Stromanschluss. Dann kann geschlemmt werden - komfortabler geht es nicht!

Wir verarbeitet ausschließlich beste natürliche Zutaten in höchster Bäckerqualität.

UNSERE BELIEBTESTEN SORTEN

- elsässer mit Speck und Zwiebeln
- griechisch mit Fetakäse und Peperoni
- französisch mit Lachs und Rucola
- italienisch mit Parmesan und Rucola
- süß mit Apfel-Zimt

Gerne können Sie unser Flammkuchenangebot mit allen anderen unseren Cateringangeboten kombinieren!
Kontaktieren Sie uns an unter +49(0)177 80 80 776 , wir erstellen Ihnen ein individuelles Angebot.





Ansprechpartner: Dipl. Kfm. Alfred Schroeter | Geschäftsführer
Tel: +49(0)2234 53 23 697 | Mobil: +49(0)177 80 80 776
info@eventea.de | www.eventea.de