



Genussmanufaktur-Engelbertz

Genuss berührt die Sinne

für besten **BBQ-Genuss**

GRILL-CATERING UNSERE BUFFETS

Sommerzeit ist Grillzeit! Und so ist auch auf der nächsten **Party** sicher Raum für ein leckeres **BBQ** mit Familie und Freunden. Für alle, die ihre Gäste in der schönsten Zeit des Jahres mit einem tollen Grillgenuss überraschen möchten, sind unsere Grillbuffets ideal. Unser Partyservice liefert Ihnen **eine bunte Auswahl an hausgemachten Grillspezialitäten!**

Grillgut, Salate, Beilagen, Desserts, Getränke ... und das für eine große Anzahl an Gästen? Alles kein Problem, wenn Sie den richtigen Ansprechpartner kennen. Sie müssen sich um nichts weiter kümmern, denn alles, was Sie für den leckeren **Grillspaß** benötigen, kommt mit unserem Partyservice direkt zu Ihnen. Lassen Sie es sich schmecken, das freundliche Team von der Genussmanufaktur-Engelbertz liefert Ihnen zuverlässig alle **Köstlichkeiten** zum vereinbarten Termin **an Ihre Wunsch-Adresse** in **Bergisch Gladbach, Köln, Leverkusen und der Region**. Mit uns wird Ihr Event oder Ihre Feier zur sommerlichen Grillparty.

Grillspezialitäten für Feiern und Events

WIR LIEFERN IHNEN EIN BBQ-CATERING

Firmenfeste, runde Geburtstage, Vereinsfeiern oder ein anderes privates oder geschäftliches Event – unsere **Spezialitäten vom Grill** kommen immer gut an! Wir liefern Ihnen mit unseren Caterings echte **Qualität** ins Haus für jeden Anlass und jeden Geschmack. Eine tolle Ergänzung zum Barbecue für jede

Gartenparty ist übrigens auch unser Fingerfood – in süß oder herzhaft. **Lassen Sie sich von uns beraten**, wir erstellen Ihnen Ihre Buffetvorschläge!

Zudem grillen wir auf Wunsch für Sie: Mit unserem geschulten Service-Personal wird es für Sie noch komfortabler. Wir stellen Ihnen und Ihren Gästen gerne einen **(Grillmeister vor Ort für 45 € pro Stunde zzgl. Mehrwertsteuer. Mindestsatz min. 4 Stunde)** zur Verfügung.

Grillbuffet I

- Frische Rostbratwurst
- Saftig eingelegte Schweinenackensteaks
- Marinierte Hähnchenbrustfilets oder Putenbrustfilets
- Herzhaft gewürzter Bauchspeck
- Folienkartoffeln vom Grill mit Kräutercreme
- Warmer Speckkartoffelsalat
- Hausgemachter Kartoffelsalat
- Hausgemachter Nudelsalat mit Essig und Öl
- Griechischer Bauernsalat mit Feta-Käse und eingelegten Kräuteroliven
- Bunte Salatplatte mit Kräutersahne-Dressing
- Frischer Krautsalat
- Große Brot- und Brötchenauswahl
- Kräuterbutter, hausgemachtes Griebenschmalz und Butter, Senf, verschiedene Sorten Ketchup und Saucen
- Frischer Obstsalat
- Vanille Mousse

Pro Person 24,90 €

Grillbuffet II

- Arg. Steaks vom Roastbeef (natur o. mariniert)
- In Knoblauch eingelegte Lammkoteletts
- In Kräutern marinierte Garnelen-Spieße
- Original Nürnberger-Rostbratwurst
- Gebratene Rosmarinkartoffeln

- mediterraner Nudelsalat mit getrockneten Tomaten, Pinienkernen und Basilikum
- Frühlings-Kartoffelsalat mit Essig-Öl
- Griechischer Bauernsalat mit Feta
- Bunte Salatplatte mit Kräutersahnedressing und Balsamico-Dressing
- Frischer Krautsalat
- Partybrötchen-Auswahl
- Kräuterbutter, Butter
- Versch. Sorten Ketchup und Steaksaucen (hochwertige Auswahl)
- Desserts nach Wahl im Glas serviert
- Große Käseauswahl mit Trauben

Preis pro Person 39,90 €

Grillbuffet III

- Steaks vom arg. Roastbeef
- Hähnchen-Ananas-Spieße
- Schweinefilet-Spieße mit Paprika und Zwiebeln
- Norwegisches Lachsfilet auf Salzstein gegrillt, Butter
- Maiskolben, bunte Gemüse-Säckchen mit Kräutern vom Grill
- Rosmarin-Kartoffeln
- Tortellini-Salat mit Tomaten, Basilikum und weißem Balsamico
- Couscous-Salat mit Fenchel, Granatapfel und Minze
- Gnocchi-Salat mit Frühlingszwiebeln, gebratene Champignons
- Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum
- Wildkräuter-Salat mit gerösteten Sonnenblumenkernen, Himbeerdressing
- Antipasti-Gemüse (gebratene Zucchini, Aubergine, Paprika, usw.)
- Frischer Apfel-Möhren-Salat mit Zitrone
- Brot- und Brötchen-Auswahl, dazu Normandie-Butter, hausgemachte Kräuterbutter, Guacamole-Dip, Kräutercreme
- Hochwertige Grill-Saucen
- Mascarpone-Creme mit Erdbeeren und Minze

- Mousse au Chocolat

Pro Person 44,90 €

Frisches vom Grill: Unsere Buffets im Überblick

Frisch, lecker und mit dem besonderen BBQ-Aroma! **Für Ihr Catering vom Grill haben Sie die freie Wahl zwischen Ihrem Grill oder unserem oder vorab gegrillt für Sie bei uns:** (Für den Gasgrill inkl. Befeuerungsmittel und Reinigung, berechnen wir jeweils 30,00 €.)

Änderungen Ihrerseits an der Zusammenstellung der **BBQ-Buffets** sind natürlich **möglich**. Sprechen Sie einfach mit uns über Ihre Wünsche für Ihr Catering im Raum Bergisch Gladbach, Köln oder Leverkusen und wir stimmen die einzelnen Komponenten mit Ihnen ab.

Alle Grill-Buffets ab 25 Personen.

Alle Preise zzgl. Mehrwertsteuer.