


# Buffet-Checkliste

**Fragen? Wünsche? Gerne!**

Telefon: 0151 54743224

E-Mail: info@bbq-crew.com

 = vegetarisch

Um eine Auswahl zu erleichtern, haben wir **Themen-Buffer**s zusammengestellt. Ihr könnt auch euer eigenes Buffet (siehe unten: **2. Mix-es-selbst**) aus der **3. Grillgut-Checkliste** (siehe auch unten) zusammenstellen oder die Themen-Bufferets mit Vorspeisen oder Mitternachts-Snacks (Grillgut-Checkliste) erweitern.

## 1. THEMEN-BUFFER ZUR AUSWAHL



### Klassiker

**Beilagen:**

Kartoffelgratin  
Grillgemüse  
Kräuter/Knoblauch Baguette  
med. Gnocchi-Pfanne

**Salate:**


Apfel-Vogerl-Salat  
Tomaten-Salat

**Fleisch:**

Schweinebraten mit Sauce  
Roastbeef mit BBQ-Sauce  
gefüllte Hähnchenbrust  
mit Honig-Senfsauce

**Dessert:**

Schoko-Mousse mit Frucht-Topping

 Gerichte sind teilweise vegetarisch!

### Bella Italia

**Beilagen:**

Rosmarien Kartoffeln  
Gnocchi-Pfanne mit Salsiccia  
Peperonata  
Kräuter/Knoblauch Baguette

**Salate:**


Spaghetti-Salat mit Pesto  
Italienischen Brotsalat

**Fleisch & Fisch**

Schweinelende Saltimbocca mit  
Tomaten-Butter  
  
Mediterran gefüllte Hähnchen-  
brust mit Kräuter-Ricotta-Dip  
Zitronen-Lachs mit Honig-Senfsosse

**Dessert:**

Tiramisu mit Früchten der Saison

 Gerichte sind teilweise vegetarisch!

### Alpen-Flair

**Beilagen:**

Bayerischer Knödelauf  
Grillgemüse  
Grillkartoffeln  
Kräuterspätzle  
Kräuter/Knoblauch Baguette

**Salate:**


Kartoffelsalat  
Krautsalat mit Speck  
Steirischer Bauernsalat

**Fleisch & Fisch:**

Kräuterferkel mit Sauce  
Rinder-Ragout  
Bratwurst-Torte  
Forelle mit Kren

**Dessert:**

Bayerisch Creme mit Früchten

 Gerichte sind teilweise vegetarisch!

### American BBQ

**Beilagen:**

Bunte Kartoffelpfanne  
Kräuter/Knoblauch Baguette  
Gegrillte Maiskolben-Lollis  
Kartoffel-Wedges mit Sour Creme

**Salate:**

Cole Slaw (amerik. Krautsalat)  
Linsensalat  
Cesar Salat

**Fleisch:**

Spare Ribs mit BBQ-Sauce  
Bacon Bomb gefüllt  
Chicken Drum Sticks/Wings mit Chili-Dip  
Steaks vom Rind

**Dessert:**

Schoko-Muffin mit Ananas-Salat  
und Sahne

 Gerichte sind teilweise vegetarisch!



## Blumenwiese

### Beilagen:

mediterrane Gnocchi-Pfanne  
Kartoffel-Gemüse-Auflauf  
Kräuter/Knoblauch Baguette  
Ratatouille

### Salate:

Spaghetti-Salat mit Pesto  
Gemischter Sommersalat  
Frischer Gurken-Salat mit Dill

### Hauptgerichte:

Gemüsestrudel mit Pilz-Ragout  
Grillkäse mit Chimichurri  
Blumenkohl-Schnitzel mit Aioli

### Dessert:

Frucht-Mouse mit frischen Früchten



Alle Gerichte sind vegetarisch!

## 2. MIX-ES-SELBST-BUFFET ZUR AUSWAHL



## bis 30 Personen-Mix

**Beilagen:** zwei nach Wahl

**Salate:** zwei nach Wahl

**Fleisch & Fisch:** zwei nach Wahl

**Dessert:** eins nach Wahl



## bis 60 Personen-Mix

**Beilagen:** drei nach Wahl

**Salate:** drei nach Wahl

**Fleisch & Fisch:** drei nach Wahl

**Dessert:** eins nach Wahl



## bis 120 Personen-Mix




**Beilagen:** vier nach Wahl

**Salate:** vier nach Wahl

**Fleisch & Fisch:** vier nach Wahl

**Dessert:** zwei nach Wahl










**VORSPEISEN**

- Lachs-Feigen-Sandwich
- Caprese-Sandwich 
- Tiroler Sandwich
- Gefüllte Avocado Hälften 
- Bruschetta 
- Saison-Suppen
- nach Absprache – vieles möglich


**BEILAGEN - WARM**

- Wok-Gemüse mit/ohne Feta 
- Gegrillte Maiskolben – Lollis 
- Bierbohnen
- Bayerischer Knödelauflauf
- Kartoffelgratin 
- Grillkartoffeln mit/ohne Rosmarin 
- Knoblauch- oder Kräuterbaguette 
- Mediterrane Gnocchi Pfanne 
- Bohnen im Speckmantel
- Peperonata 
- Bratwurst-Torte

**SALATE**

- Kartoffelsalat mit/ohne Speck
- Tomatensalat 
- Gurkensalat 
- Spaghetti-Salat mit Pesto 
- Bauernsalat mit Feta 
- Cole Slaw – Amerikanischer Krautsalat 
- Bunter Linsensalat 
- Italienischer Brotsalat mit Oliven 
- Quinoa-Salat 
- Apfel-Vogel-Salat 

**SONSTIGES**

- gemischter Brotkorb 
- Mitternachts-Snacks nach Absprache

**FLEISCH & FISCH**

- Steaks vom Rind
- Roastbeef Senfmantel/Kräuterkruste
- Kräuterferkel (ganz) vom Grill, ca. 8 kg
- Schweinekrustenbraten
- Pulled Pork
- Spare Ribs
- Bacon Bomb
- Schichtfleisch „Dutch Oven“
- Schaschlik-Spieße mit Sauce
- Hähnchen-Spieße
- Bratwurst-Spieße
- Gefüllte Hähnchenbrust
- Chicken-Wings
- Würstl-Mix
- gefüllter Schweinebraten
- Lachs vom Zerdernholzbrett
- Garnelen aus dem Wok

**DIPS & SAUCEN**

- BBQ-Crew Sauce No. One
- Chili Sauce
- Aioli
- Guacamole
- Honig-Senf-Sauce
- Ketchup
- Senf
- Tsatsiki
- Thunfisch-Crème
- Chimichurri

**DESSERTS**

- Muffins mit flüssigen Kern
- Pannacotta
- Fruchtmousse
- Mousse au Chocolat
- gegrillte Schoko Banane
- gegrillte Pfirsiche mit Topping



**Weitere Häppchen sind in der Häppchenschmiede-Check-Liste zu finden, bitte hier kucken:** [www.bbq-crew.com/haeppchenschmiede](http://www.bbq-crew.com/haeppchenschmiede)

Was wäre eine Party ohne Getränke? Natürlich bieten wir auch Getränkepauschalen an.



### Getränke-Flat S

Wasser spritzig/still  
Pepsi Cola/Light  
Mirinda  
Seven Up  
Allgäuer Büble Hell  
Allgäuer Büble Radler  
Spaten Alkoholfrei Hell  
Rotwein „Primitivo“  
Weißwein „Silvaner“ trocken



### Getränke-Flat M

Getränke wie in Flat S

zusätzlich entalten sind:

Allgäuer Büble Weizen / Alkoholfrei  
Apfel-/Orangen- /Johannisbeer-Saft  
Hugo / Aperol Spritz



### Getränke-Flat L

Getränke wie in Flat M

zusätzlich entalten sind:

Caipirinha / Tequila Sunrise / Gin-Tonic  
Whiskey-Cola / Rum-Cola /  
Waldfruchtlikör / Jägermeister / Obstler

#### Zusatzoption:



### Sekt-Empfang

mit Orangensaft, Sekt, alkoholfreien Sekt



### Kaffee-Tee-Flat

Kaffee und Tee mit Milch und Zucker

**Fragen? Wünsche? Gerne!**

Telefon: 0151 54743224

E-Mail: info@bbq-crew.com