



FEIERN IM GRÜNEN JÄGER CATERINGANGEBOT

SEPTEMBER 2020

CATERING



- **CATERING ANGEBOT**

Alle unsere Speisen sind frisch zubereitet, handgemacht und auf den Punkt angerichtet. Bei unserem Speisen wählen wir bewusst nur Produkte aus nachhaltiger, regionaler Aufzucht, um Massentierhaltung keinerlei Unterstützung zu gewähren. Wir verarbeiten ausschließlich qualitativ hochwertigste Produkte, die wir detailverbliet in einem Barbecue Buffet für Euch arrangieren. Ihr habt die Wahl: ob **PREMIUM** oder **DELUXE** Catering Angebot – je nach Geldbeutel und Geschmack ist hier für Jeden etwas dabei..

I. PREMIUM

PREMIUM BARBECUE BUFFET



SALATE & VORSPEISEN

- Mariniertes Gemüse aus dem Ofen mit frischen Gartenkräutern
- Nudelsalat (mit Joghurt und knackigem Gemüse)
- Kartoffelsalat (Essig & Öl, frische Gurke, Kräuter & geröstete Kürbiskerne)
- Blattsalate mit verschiedenen Dressings und Toppings
- Tomaten-Oliven-Couscous, Kapern & Limone
- Coleslaw
- Kleine Ofenkartoffeln mit Rosmarin
- Brotkorb, aus dreierlei frisch gebackenen Brotsorten

VEGETARISCH & VEGAN

- Schafkäse mit allerlei Aromaten & Tomate
- Hausgemachte Seitan-Steaks mit Curry & Chili und Rote Beete & Wasabi-Erdnuss

GEGRILLTES

- Mariniertes von Kräuterschwein, Ochse und Hühnchen
- Verschiedenes an Wurst (Thüringen, Krakau, Nürnberger...)

DIPS & SAUCEN

- Kräuterquark
- Bbq-Sauce mit Jack Daniel´s & Cola
- Melone-Minz-Chutney
- Ketchup, Senf
- Guacamole
- Chili-Mayo
- Kräuterbutter

Preis: 34,00€ pro Person*

zzgl. einer Besteck-Pauschale von 5,00€

*bei den aufgeführten Preisen handelt es sich um Brutto-Preise. Die gesetzliche MwSt. ist enthalten

** Für Kinder bis 5 Jahre kostenlos. Für Kinder bis 12 Jahre gewähren wir einen Rabatt von 50%.

II. DELUXE

DELUXE BARBECUE BUFFET

FLYING FINGER FOOD

- Yakitori-Spieß vom Hühnchen
- Thai-Curry-Süppchen von Tomate, Mango, Kokos und Banane (vegan)
- Vegetarische Wraps mit verschiedenen Füllungen, auf Wunsch auch gern vegan

SALATE & VORSPEISEN

- Tomate & Mozzarella, Gartenkräuter
- Mariniertes Gemüse aus dem Ofen mit frischen Gartenkräutern
- Nudelsalat (mit Joghurt/ knackigem Gemüse)
- Kartoffelsalat (Essig & Öl, frische Gurke, Kräuter & geröstete Kürbiskerne)
- Blattsalate mit diversen Dressings, & Toppings
- Tomaten-Oliven-Couscous, Kapern & Limone
- Coleslaw
- Kleine Ofenkartoffeln mit Rosmarin

VEGETARISCH & VEGAN

- Schafkäse mit allerlei Aromaten & Tomate
- Hausgemachte Seitan-Steaks mit Curry & Chili und Rote Beete & Wasabi-Erdnuss

Fortsetzung siehe nächste Seite

DELUXE BARBECUE BUFFET



GEGRILLTES

- Mariniertes von Kräuterschwein, Ochse, Hühnchen
- Quesadilla - gegrillte Weizen-Tortilla, gefüllt mit Chili con Carne, Cheddar und Avocado
- Verschiedenes an Wurst (Thüringen, Krakau, Nürnberger...)
- Teri Jaki von Lax und Garnele auf marinierten Gemüsen aus der Folie
- Zum Selbstbasteln! Burgerstation mit allem was dazu gehört (selbstredend auch vegan):
- Verschiedene Buns, Pattys vom Bio-Rind und Seitan (vegan), Cheddar, Röstzwiebeln,
- knackiger Salat, verschiedene, hausgemachte Burgersaucen...

DIPS & SAUCEN

- Kräuterquark
- Bbq-Sauce mit Jack Daniel´s & Cola
- Melone-Minz-Chutney
- Ketchup, Senf
- Guacamole
- Chili-Mayo
- Kräuterbutter

FLYING DESSERT

- Rote Grütze auf Mascarponecreme & Tonkabohne
- Frischer Obstsalat

Preis: 44,00€ pro Person*

zzgl. einer Besteck-Pauschale von 5,00€

*bei den aufgeführten Preisen handelt es sich um Brutto-Preise. Die gesetzliche MwSt. ist enthalten

** Für Kinder bis 5 Jahre kostenlos. Für Kinder bis 12 Jahre gewähren wir einen Rabatt von 50%.



INTERESSE GEWECKT?

DANN FREUEN WIR UNS, VON DIR ZU HÖREN UNTER
[JAGD@GRUENER-JAEGER-STPAULI.DE](mailto:jagd@gruener-jaeger-stpauli.de) ODER UNTER 040 21 994 029