place2b
EVENT.CATERING.

Grill- und Themenbuffets

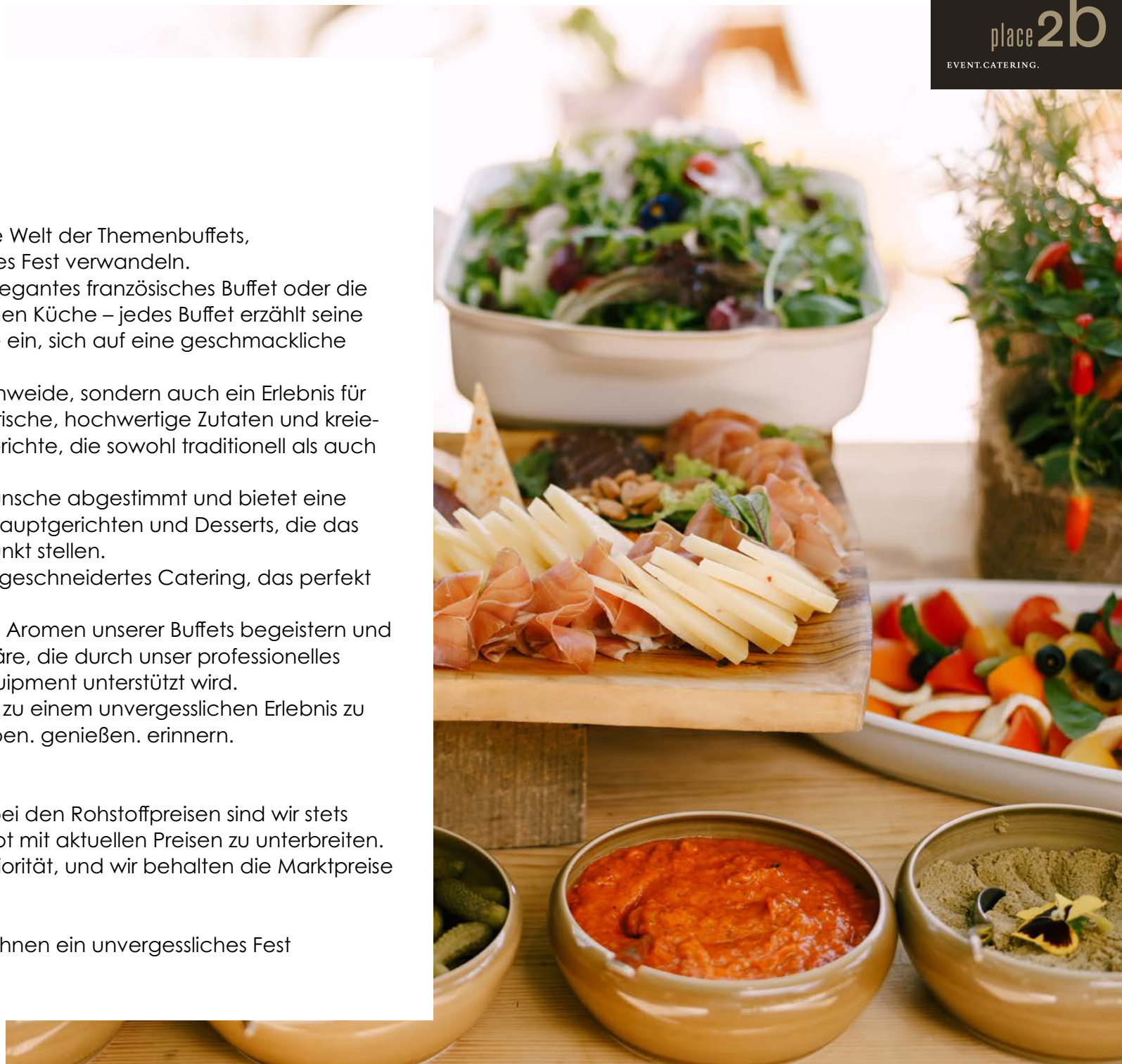
Übersicht

Liebe Kundinnen und Kunden,

entdecken Sie mit uns die faszinierende Welt der Themenbuffets,
die Ihre Veranstaltung in ein kulinarisches Fest verwandeln.
Ob ein verführerisches Grillbüffet, ein elegantes französisches Buffet oder die herzhaften Köstlichkeiten der italienischen Küche – jedes Buffet erzählt seine eigene Geschichte und lädt Ihre Gäste ein, sich auf eine geschmackliche Reise zu begeben.
Unsere Buffets sind nicht nur eine Augenweide, sondern auch ein Erlebnis für alle Sinne. Wir legen größten Wert auf frische, hochwertige Zutaten und kreieren mit Leidenschaft und Kreativität Gerichte, die sowohl traditionell als auch innovativ sind.
Jedes Buffet wird individuell auf Ihre Wünsche abgestimmt und bietet eine harmonische Auswahl an Vorspeisen, Hauptgerichten und Desserts, die das gemeinsame Genießen in den Mittelpunkt stellen.
Ab 30 Gästen bieten wir Ihnen ein maßgeschneidertes Catering, das perfekt auf Ihre Veranstaltung abgestimmt ist.
Lassen Sie sich von der Vielfalt und den Aromen unserer Buffets begeistern und genießen Sie die entspannte Atmosphäre, die durch unser professionelles Küchenpersonal und das passende Equipment unterstützt wird.
Wir sind stolz darauf, Ihre Veranstaltung zu einem unvergesslichen Erlebnis zu machen – getreu unserem Motto: erleben. genießen. erinnern.

Hinweis zur Preisstruktur:
Aufgrund der starken Schwankungen bei den Rohstoffpreisen sind wir stets bemüht, Ihnen ein individuelles Angebot mit aktuellen Preisen zu unterbreiten. Ihre Zufriedenheit hat für uns oberste Priorität, und wir behalten die Marktpreise stets im Blick.

Wir freuen uns darauf, gemeinsam mit Ihnen ein unvergessliches Fest
zu gestalten!



Grillbuffets

Unsere Grillbuffets sind ab 30 Personen buchbar. Gerne erstellen wir Ihnen ein auf Ihre Personenzahl abgestimmtes Angebot zzgl. Grill- und Buffetpersonal, Grillequipment und Geschirr.

Hier unser Renner für Sie:

Grill & Genuss

Vorspeisen

frisch zubereitet und mariniert

Mariniertes Grillgemüse
mit Zucchini, Paprika, Champignons und Aubergine

Gefüllte Kirschpaprika und **Peperoni**

Tomaten-Mozzarella
mit Basilikum

Knackige Blattsalate
mit Balsamicodressing

Waldorfsalat
mit Apfel und Walnüssen

Pastasalat „Pomodoro“
mit getrockneten Tomaten und Oliven

Dips

Feine Kräuterbutter

Cremiger Knoblauchdip

Curry-Mangodip

Harissa, Senf und **Ketchup**

Backwaren

Parisienne

Wurzelbrot

Leckeres vom Grill

Feine saarländische Bratwurst

Mariniertes Putensteak
mit Currymarinade

Merguezfrikadelle

Rosa gegrillte Rinderhüfte
mit Rosmarin, Fleur de Sel
und schwarzem Pfeffer

Zarter Lachs in der Folie gegart
mit Zitrone und Orange

Kräutersaitlinge
mit Knoblauch und Petersilie

In der großen gusseisernen Pfanne frisch für Sie zubereitet:
Kräuterkartoffeln
Frisches Grillgemüse

Grillbuffet „American BBQ“ – ein Fest der Aromen

Salate

Saftiger Cole Slaw
aus Weisskraut und Karotte mit cremigem Dressing

Würziger Tex-Mex-Salad
mit Paprika, Mais, Kidneybohnen, Avocado, fruchtiger Tomatensalsa und Tortilla Chips

Caesar Salad
mit Hühnchen, Kirschtomaten, Parmesan und Croutons

House Salad
mit Ranch Dressing

Dips

Würziger BBQ-Dip

Baconaise

Sour Cream

Chimichurri

Ketchup, Tabasco, Sriracha

Backwaren

Fluffiger Brioche-Bun

Amerikanisches Weißbrot

Leckeres vom Grill

Rib Eye Steak

Pulled Chicken Burger

Spare Rips mit Cajun Rub

American Sausage

Black Tiger Garnelen

Gemüsespieße

Buttrige Maiskolben

Beilagen

Mac‘n Cheese

Grillkartoffeln

Add ons – zusätzlich buchbare Grillgerichte

Argentinisches Gran Asado
Rinderfilet rosa gegrillt

Tomahawk Steak

Butterzarte Short Rips
vom Rind

Cheeseburger de Luxe
mit BBQ-Mayonnaise und Röstzwiebeln

Kleine Koteletts
vom Iberico Schwein

Lammlachse
mit Knoblauch und Thymian

Riesengarnelenspieße
in Knoblauch-Kräutermarinade

Thunfischsteaks
in asiatischer Marinade

Gegrillter Seeteufel
mit Rosmarin

Flammlachs-Burger
mit Zitronen-Kräuter-Dip

Für die Add ons wird der aktuelle Tagespreis zugrunde gelegt. Dieser richtet sich nach dem Veranstaltungsdatum.

Auf Wunsch bieten wir Ihnen weitere Vorspeisen und Desserts passend zu Ihrem Grillbuffet an.

Family and Friends Buffet

Vorspeisen

Antipastivariation
Gegrillte und marinierte Zucchini, Paprika, Champignons und Aubergine
Gefüllte Kirschpaprika und gemischte Oliven

Tomate Mozzarella
mit Basilikumpesto und Basilikum

Luftgetrockneter Schinken
mit Cantaloupe Melone

Salate

Gemischte Blattsalate
mit Hausdressing

Karotten-Selleriesalat

Backwaren

Parisienne

Wurzelbrot

Hauptspeisen

Zarter Whiskybraten
mit pikanter Sauce

Putenschnitzel
mit zweierlei Saucen:
Cremige Champignon-Rahmsauce
Tomaten-Kräutersauce

Beilagen

Orecchiette

Kartoffelgratin

Ratatouille

Speckbohnen

Glasiertes Karottengemüse

Desserts

Wenn Sie Ihr Buffet mit etwas Süßem abrunden möchten, wählen Sie 1–2 Desserts aus unserem vielfältigen Dessertkatalog.

Home & Heart Buffet

Vorspeisen

Antipastivariation
Gegrillte und marinierte Zucchini, Paprika, Champignons und Aubergine
Gefüllte Kirschpaprika und gemischte Oliven

Büffelmozzarella auf dreierlei Tomaten
mit Basilikumpesto und kalt gepresstem Olivenöl

Luftgetrockneter Schinken
mit Cantaloupe Melone

Rote Bete Carpaccio
mit Ziegenfrischkäse, Rucola und Mangogel

Salate

Gemischte Blattsalate
mit Hausdressing

Fenchel-Orangensalat

Backwaren

Mediterranes Brotkonfekt
Olive, Peperoni, Tomate-Basilikum, Kräuter und Natur

Hauptspeisen

Pollo Fino – Zartes Hähnchen
mit Tomatensugo, Rucola und Gnocchi

Schweinefiletmedaillons
Dazu eine cremige Champignon-Rahmsauce

Steinpilztortellini
mit Trüffelsahne und Parmesan

Beilagen

Spätzle

Rosmarinkartöffelchen

Speckbohnen

Brokkoli mit Mandelblättchen

Glasiertes Karottengemüse

Desserts
im Gläschen

Mousse au chocolat

New York Cheesecake
mit Blaubeeren und Minze

Selezione Italiana – Schlemmerreise durch Italien

Vorspeisen

Antipastivariation
Gegrillte und marinierte Zucchini, Paprika, Champignons und Aubergine
Gefüllte Kirschpaprika, gefüllter Minikürbis und gemischte Oliven
Serranoschinken, Mailänder Salami und Parmesanspäne

Büffelmozzarella auf dreierlei Tomaten
mit Basilikumpesto und kalt gepresstem Olivenöl

Vitello Tonnato
Kalbstranchen mit Thunfischcreme, Rucola und Kapernäpfeln

Bresaola Carpaccio
mit Rucola, gereiftem Balsamico und Pinienkernen

Backwaren

Brotauswahl „Italiana“
Aromatisches Olivenbrot und Ciabatta

Hauptspeisen

Mediterranes Saltimbocca
Zarte Kalbsschnitzel mit Parmesanschinken und Salbei, dazu Weißweinsauce und Kartoffelgnocchi

Edel-Waldpilzlasagne
mit feiner Trüffelsauce und Parmesan

Involtini von der Poularde
gefüllt mit getrockneten Tomaten und Oliven, dazu eine fruchtige Tomatensugo aus Cocktailtomaten, Orecchiette und gehobelter Grana Padano

Beilagen

Gebratener Fenchel
mit Zitrone und kaltgepresstem Olivenöl

Buntes Ratatouille
mit Paprika, Zucchini, Auberginen und Tomate

Desserts
im Gläschen

Tiramisu
Löffelbiskuit, Kaffee und belgische Schokolade

Panna Cotta
mit Beerentopping und Minze

Hauptsach gudd gess – saarländisch genießen

Vorspeisen

Nudelsalat saarländisch
mit Saarbrücker Lyoner und Mayo

Deftiger Kartoffelsalat
mit Speck und Zwiebeln

Karotten-Selleriesalat

Bohnensalat
in Rahm mit Schalotten

Gemischte Blattsalate
mit Hausdressing

Backwaren

Partybrötchen, verschiedene Sorten:
Malzkorn, Kutscher, Sonnenblumen,
Kornquark und Rosenbrötchen

Hauptspeisen

Würziger Spießbraten „Hochwälder Art“
mit deftiger Bratensauce und
Kartoffelgratin

Saarländische Hoorische
mit cremiger Speckrahmsauce und
Bergkäsesauce, dazu feines Sauerkraut

Desserts
im Gläschen

Viezapfel mit Schlagsahne
und karamellisierten Mandelsplittern

Weiße Mousse au chocolat
auf Schokoladenbiskuit,
verfeinert mit Eierlikör