

# Ideen für

# BBQs

**Event Caterer Berlin**

**Tel: 030 802087080**

**E-Mail [mail@event-caterer-berlin.de](mailto:mail@event-caterer-berlin.de)**



# ***BBQ Variante I***

## **Vom Grill**

**US Beef- Steaks Ohio mit grobem schwarzem Pfeffer & Meersalz**  
**Steaks vom Havel Schwein mit Italienischen Kräutern und Fenchelsaat**  
**Gegrillte Hühnerbrust Barbados**  
**Thüringer Rostbratwürstchen**  
**Norwegisches Lachsfilet auf Rosmarin**  
**US Spareribs BBQ Style**  
**Filetstreifen am Spieß vom Hühnchen Yakitori Style**

## **Beilagen & Salate**

**Oliven - Tzatziki mit Fladenbrot**  
**Dips, Ketchup, Senf & Kräuterbutter**  
**Zypriotischer Ziegenkäse mit Oliven, Zucchini und Auberginen**  
**Pikanter Speckkartoffelsalat mit Kräutern**  
**Prinzessbohnsensalat mit Schalotten**  
**Karottensalat mit Nüssen, Honig, Himbeeressig und Walnußöl**  
**Italienischer Nudelsalat mit San Danielle, Pesto und Pinienkerne**  
**Kirschtomatensalat mit Mozarellabällchen, Frühlingszwiebeln und Basilikum**  
**Griechischer Hirtensalat mit Schafskäse, Peperoni, Oliven, Paprika**  
**Gurken und Zwiebeln**

## **Brot & Desserts**

**Baguette & Ciabatta**  
**verschiedene Sorten Dips und Kräuterbutter**  
**Donuts & Muffins**  
**Frische Früchtevariationen auf Mascarponecreme im Glas**

**Event Caterer Berlin - Tel: 030 802087080 - E-Mail [mail@event-caterer-berlin.de](mailto:mail@event-caterer-berlin.de)**



**CATERER BERLIN**

# ***BBQ Variante II***

## **Vom Grill**

**Saftige Putensteaks mit verschiedenen Marinaden**  
**Gegrillte Schweinenackensteaks**  
**Zarte Spareribs verschieden mariniert**  
**Gebackener Schafskäse mit Oliven & Zucchini**  
**Grillkartoffel mit Sour Cream**  
**Gegrillte Antipasti von Zucchini, Paprika, Aubergine und Oliven**

## **Beilagen & Salate**

**Nudel - Waldpilzsalat mit Rosmarinvinaigrette und Frühlingslauch**  
**Lollo Rosso und Biancosalat mit Sonnenblumenkernen und Croutons**  
**Italienischer Tomaten - Nudelsalat mit Auberginen und Zucchini**  
**Kartoffel - Champignonsalat mit Frühlingslauch**  
**Karotten - Krautsalat Cole Slaw**  
**Griechischer Hirtensalat mit Schafskäse, Peperoni, Oliven, Paprika**  
**Gurken und Zwiebeln**

## **Brot & Desserts**

**Baguette & Ciabatta**  
**Auswahl an Grillsaucen & Dips**  
**Donuts & Muffins**  
**Mascarponecreme mit frischen Früchten im Glas**

# **BBQ Variante "Strandgedanken"**

## **Vom Grill**

Schwertfischsteaks mariniert mit Limetten und Korma Curry

Thunfischsteaks mit Black Pepper und Zitronengrasmousse

Mahifilet in Knoblauch & Zitronenmarinade

Riesengarnelen am Spieß mit süßer Chillisauce

Lammrücken mit frischen Rosmarin

Gegrillte Hühnchenbrust im Pestomantel

Argentinische Pfeffersteaks vom argentinischen Entrecote

Grillkartoffeln gefüllt mit Sourcreme

## **Beilagen & Salate**

Saucen: Morchelsauce/ Pfeffersauce/ Roter Paprikaschaum

Gefüllte Kartoffelschiffchen mit Baconsegel

Auberginen, Zucchini, Oliven, Paprika gegrillt mit Olivenöl

Gebratene Champignons gefüllt mit Kräutercreme

Hausgemachte Röstitaler mit einem Hauch von Rosmarin

Waldorfsalat mit Orangen und Walnüssen

Gemüsepfanne mit Karotten, Frühlingszwiebeln, Brokkoli, Auberginen und Zucchini

## **Brot & Desserts**

Baguette & Ciabatta

8 Sorten Dips und Kräuterbutter

Frische exotische Früchtespieße im Schokonetz

Cocosmousse im Glas



# **BBQ Variante "Texas"**

## **Vom Grill**

Virginia Schinken aus dem Backofen mit Honigkruste  
Gratinierte Nachos mit Jalapenos, Salsa & Sour Cream  
Entrecote vom Argentinischen Weiderind  
Frisch gegrillte Westernsteaks verschieden mariniert  
Frisch gegrillte Putenbrust verschieden mariniert  
Mariniertes Mahifilet  
Thüringer Rostbratwurst  
Gegrillter Schafskäse mit Oliven & Zucchini  
Buffalo Wings

## **Beilagen & Salate**

Baked Potatoes mit Kräutercreme  
Bohnen mit Speck  
Deftiges Mais-Kartoffelpüree  
Auberginen, Zucchini und Paprika vom Grill  
Quesadillas an Koreander Minzsauce  
Frischer Farmersalat

## **Brot & Desserts**

Baguette & Ciabatta  
Tomatenbutter  
Pancakes mit Ahornsirup  
8 Sorten Dips & Saucen

# **BBQ Variante "Rustikal I"**

## **Vom Grill**

**Schweinenackensteak (verschieden mariniert)**  
**Gebackener Schafskäse in der Folie mit Oliven, Auberginen & Zucchini**  
**Putensteak ( verschieden mariniert )**  
**Yakitorispieße mit Sweet Chili**  
**Thüringer Grillwürstchen**  
**Heilbuttfilets im Rosmarinmantel**  
**Folienkartoffeln mit Sour Cream**

## **Beilagen & Salate**

**Italienischer Nudelsalat mit Oliven und Auberginen**  
**Kreolischer Kartoffelsalat mit Tomaten**  
**Krautsalat und frischer Blattsalat mit verschiedenen Dressings**

## **Brot & Desserts**

**Baguette und Ciabatta**  
**Butter und Kräuterbutter**  
**8 SortenDips und Saucen**

## ***BBQ Variante "Rustikal II"***

### **Vom Grill**

Gegrillte Zucchini-Schiffchen mit Paprikagemüse  
Argentinisches oder Brasilianisches Rumpsteak  
Schweinenackensteak (verschieden mariniert)  
Lammkotelette mit Kräutern der Provence  
Hähnchenbrust (verschieden mariniert)  
Grillwürstchen (Chorizo)  
Rotbarbe mit Oliven und Zucchini

### **Beilagen & Salate**

Italienischer Nudelsalat, Kreolischer Kartoffelsalat  
Blattsalat mit verschiedenen Dressings  
Krautsalat und Tomatensalat  
Buntes Röstgemüse mit Auberginen und Oliven  
Folienkartoffeln mit Sour Cream  
gebutterte Maiskolben

### **Brot & Mehr**

Baguette und Ciabatta  
Butter und Kräuterbutter  
8 Sorten Dips und Saucen  
Mascarpone Creme mit frischen Früchten im Glas  
Muffins

# **BBQ Variante "Sommernacht"**

## **Vom Grill**

**Surf & Turf am Spieß mit feinstem Rind und Garnelen**  
**Zitronengrasspieß von Thunfisch und Garnele**  
**Hähnchenbrust und Ananas - Yakitori**  
**Norwegisches Lachsfilet**  
**Steaks vom Argentinischen Entrecote**  
**Scheiben von der Entenbrust mit Chili**  
**Lammkotelettes mit Honig – Rosmarin Marinade**

## **Beilagen & Salate**

**Tomaten mit Rucola und roten Zwiebeln**  
**Cole Slaw Amerikan Style**  
**Salat von Melone und Mozzarella mit frischem Basilikum**  
**Hirtensalat mit Oliven, Paprika und Schafskäse**  
**Nudelsalat mit Mango - Chili - Marinade und Frühlingslauch**  
**Waldorfsalat mit Walnüssen und Orangenfilets**  
**Geröstete RosmarinKartoffeln**  
**Gefüllte Paprikaschoten**

## **Brot & Mehr**

**Butter und Kräuterbutter**  
**Ciabatta und Baguette**  
**Backkartoffel mit Sour Cream**  
**8 Sorten Dips & Kräuterbutter**  
**Exotischer Obstsalat mit Lychees und Kokosschaum**  
**Weißer Mousse mit Koriander**

**Event Caterer Berlin - Tel: 030 802087080 - E-Mail [mail@event-caterer-berlin.de](mailto:mail@event-caterer-berlin.de)**



**CATERER BERLIN**

## ***BBQ Variante "Italien"***

### **Vom Grill**

**Entrecote vom Chianina Rind**

**Streifen von der Entenbrust mit Salbei & Fenchel mariniert**

**Frische Dorade am Stück gegrillt mit Rosmarinzweigen und Olivenöl**

**Spieß mit Garnelen, Zucchini & Auberginen**

**Surf & Turf Spieße mit feinstem Rind & Garnelen**

### **Beilagen & Salate**

**Ananas - Gurkensalat**

**Auberginen - Nudelsalat mit Parmesan und Oliven**

**Ruccolasalat mit Kirschtomaten, Mozzarellakugeln und roten Zwiebeln**

**Kartoffelsalat mit frischem Pesto, Oliven und getrockneten Tomaten**

**Gemischte Antipasti mit Oliven, Zucchini, Tomaten, Auberginen usw.**

**Backkartoffel mit Sourcream**

**Maiskolben mit Butter & Petersilie**

**Geröstetes Karotten - Sellerie - Gemüse**

### **Brot & Desserts**

**Butter & Kräuterbutter**

**Ciabatta & Baguette**

**Dessert**

**Tiramisu**

**Ramazotticreme mit Minzeblättern**



# **BBQ Variante "Florida"**

## **Vom Grill**

Norwegische Lachspieße in cremiger Zitrusauce  
Schwertfischsteaks mit sizilianischer Salsa  
Red Snapper mit Zitronenfüllung  
In Koreander marinierte Gambas am Spieß  
Gegrillte Jakobsmuscheln mit Prosciutto und Avocadosauce  
Austern vom Grill mit Sauce Mignonette  
Gegrillter Hummer mit Olivenöl und Aioli Dip  
Porterhouse Steaks mit Steinpilzkruste  
Rib Eye Steaks mit Ancho - Chillisauce  
Charlois Entrecote mit Trüffelbutter

## **Beilagen & Salate**

Calamari - Kichererbsen Salat mit scharfer Orangenvinaigrette  
Spinat Salat mit gegrillten Tomaten, Mozzarella und Zwiebeln  
Paprikasalat mit Pinienkernen und Jakobsmuscheln  
Gefüllte Datteln mit Blauschimmelkäse und Pecannüssen  
Gegrillte Süßkartoffeln mit Sauce Bernaise  
Auberginenkaviar mit Pita Brot  
Caprese mit gegrillten Auberginen  
Junge Artischocken mit Krebsfleisch Dip

## **Dessert**

Karamalisierte Pfirsiche mit Käse und Mandeln  
Französische Apfeltarte mit Kardamon  
Karamellierte Pecannüsse auf Creme Katalane

Event Caterer Berlin - Tel: 030 802087080 - E-Mail [mail@event-caterer-berlin.de](mailto:mail@event-caterer-berlin.de)



CATERER BERLIN

# ***BBQ Variante "Full Moon Party"***

## **Vom Grill**

**Norwegischer Lachs vom BBQ-Smoker  
Saftiges Pulled Pork aus dem Smoker  
Lammkeule über Buchenholz gegrillt  
Texas Spare-Ribs, zart & saftig  
Zarte Putenbrust, kreolische Art, vom Holzfeuer  
Saftige Gambaspieße mit Zironengras und Massaman Flavour**

## **Beilagen & Salate**

**Frischer Blattsalat mit Zitrusöl und Balsamico  
Feiner Corn Salad aus Mais, Paprika und Bohnen  
Italienischer Nudelsalat mit Auberginen und Zucchini  
Waldorfsalat mit Orangen und Walnuss  
American Coleslaw  
Cocktailtomaten & Mozzarellabällchen am Spieß  
Pikante Baked Beans  
Gefüllte Strauchtomaten mit Lauch-Frischkäse,  
gegrilltes Gemüse mit Kräutern aus unserem Kräutergarten  
Gebackene Ranch-Potatoes (Kartoffeln mit Chili und Knoblauch)  
In Whiskey flambierte Champignons**

## **Brot & Mehr**

**Baguette & Ciabatta**

# **BBQ Variante "Sonnenuntergang"**

## **Vom Grill**

Lachs und Mahifilet mit Oliven und Rosmarin aus dem BBQ-Smoker  
Rinderfiletsteak vom argentinischen Weiderind  
Zartrosa gegrilltes Roastbeef vom Buchenfeuer  
Feine Lammkeule, in mediterranen Aromen mariniert  
Texas Spare-Ribs, zart & saftig  
Brustfilet von der Pute nach Teriyaki-Art  
Saftige Spieße von Gamba und bestem Rinderfilet Surf & Turf

## **Beilagen & Salate**

Toskana Salat von Tomaten und Mozzarella mit Basilikum  
Gegrilltes mariniertes Gemüse mit Balsamico und Olivenöl  
Italienischer Nudelsalat mit Auberginen und Zucchini  
„Jambalaya“, Kreolischer Salat mit feinem Putenfleisch  
Südstaaten Farmersalat nach HornOxx Style  
Edle Blattsalate mit hausgemachten Dressings  
Waldorfsalat mit Orangenfilets & Walnüssen  
Gegrillte Strauchtomaten mit Kräutern, Frühllauch und Frischkäse  
Gegrillte Auberginen, Zucchini und Parikatranchen  
In Whisky flambierte Champignons  
Gebackene Ranch-Potatoes (Kartoffeln) mit Kräutercreme

## **Brot & Mehr**

Heidelbeer Panna Cotta im Glas  
Amerikan Apple Crumble



# **BBQ Variante "Burger - Texas Life"**

## **Vom Grill**

**Premium Hamburger Black Pearl aus feinstem US Beef mit BBQ Relish, US Cheddar, Tomaten und Eisbergsalat**

**Double Gangster Burger aus bestem Beef mit Chicago Style Sauce**

**US Cheddar, Tomaten, Auberginen, Zucchini & Olivencream**

**Chickenburger Tweety mit Tomaten Sugo, Käse, Tomate & frischem Salat**

**Veggie Burger aus 100 % Halloumi mit Lemonmayo, Tomate & Eisbergsalat**

## **Beilagen & Salate**

**Coleslaw mit Krautsalat, Karotten, Weißkohl & Mayo**

**Gurkensalat mit Gurken, Joghurt, Dill, Creme Fraiche und Zwiebeln**

**Frischer Tomatensalat mit Mozzarellabällchen und Pesto**

**Blattsalate zum selbst mischen mit verschiedenen Dressings**

## **Brot & Mehr**

**Donuts & Muffins & Brownies**

# ***BBQ Variante "Burger - Welt"***

## **Vom Grill**

**Roquefort Burger**

**Salzwiesen Lamm Burger**

**Chickenburger Tweety**

**Veggie Burger aus 100 % Halloumi mit Lemonmayo, Tomate & Eisbergsalat**

**Avocado Chicken Burger**

**Blauschimmel - Cheesburger**

**Champignon - Cheesburger**

**Lamm Burger mit grünem Chilli**

**Lamm Chorizo Burger**

**Classik Hamburger**

**Pata Negra Burger**

**Gold Kalb Burger**

**Giant Burger Beef**

**Charolais Burger**

**Bifteki Burger**

**Lardo Burger**

**Mexico Beef Burger**

**Wagyo Burger**

**Smokey BBQ Burger**

**Dry Aged Burger**

**Nuss Burger**

**Grillen Burger**

