BARBEQUE-BUFFETS

HESSEN À LA CARTE

BARBEQUE-BUFFET 1

bis 25 Personen = 29,90 € / p.P.

ab 26 Personen
PRO PERSON
26,90 €

WÄHLEN SIE ...

bis zu 3 BEILAGEN

☐ **FRISCHE SALATE DER SAISON**
verschieden ausgewählt mit Joghurt- und Kräuter-Dressings dazu Olivenöl und Aceto Balsamico

☐ **KRAUTSALAT „AMERICAN STYLE“**
mit Karottenstreifen und einer delikaten Vinaigrette abgeschmeckt

☐ **WÜRZIGE GRILLTOMATEN**
mit frischen Kräutern und Käse überbacken

☐ **CORN ON THE COB**
mit Butter geschmelzte Maiskolben, dazu reichen wir Salzbutter

☐ **BAKED POTATOES**
gegrillte Folienkartoffeln mit Sour Creme

☐ **WEDGESKARTOFFELN**
mit feinen Kräutern gewürzt

bis zu 3 GERICHTE *

* bis 25 Personen / bis zu 2 Gerichte

☐ **SAFTIGE NACKENSTEAKS VOM TAUNUSWUTZJE** mit Alk-incl.
in Dunkelbiersoße

☐ **HÄHNCHENBRUSTFILET**
eingelegt in frischen Kräutern

☐ **GEGRILLTER SCHWEINEBAUCH „AMERICAN STYLE“**
mit Honig und Knoblauch fein abgeschmeckt

☐ **ROSTBRATWURST**
vom Worschte Willi aus de Rüsselsheimer Metzgerei Weyrisch

... dazu eine rauchige hausgemachte Barbecuesoße, mittelscharfer Senf und verschiedene Sorten vom Ketchup und Dip´s

... zu allem gibt's eine Brotauswahl

HESSEN À LA CARTE

BARBEQUE-BUFFET 2

bis 25 Personen = 37,90 € / p.P.

ab 26 Personen
PRO PERSON
34,90 €

WÄHLEN SIE ...

bis zu 3 BEILAGEN

vegan

FRISCHE SALATE DER SAISON
verschieden ausgewählt mit
Joghurt- und Kräuter-Dressings
dazu Olivenöl und Aceto Balsamico

veggie

KRAUTSALAT „AMERICAN STYLE“
mit Karottenstreifen und
einer delikaten Vinaigrette
abgeschmeckt

veggie

WÜRZIGE GRILLTOMATEN
mit frischen Kräutern und Käse
überbacken

veggie

CORN ON THE COB
mit Butter geschmelzte Maiskolben,
dazu reichen wir Salzbutter

veggie

BAKED POTATOES
gegrillte Folienkartoffeln
mit Sour Creme

bis zu 3 GERICHTE *

* bis 25 Personen / bis zu 2 Gerichte

VOM HOLZOFENGRILL
bereiten und servieren wir vor den Augen der Gäste...

- ☐ **HÄHNCHENBRUSTFILETS**
  eingelegt in frischen Kräutern
- ☐ **SAFTIGE NACKENSTEAKS VOM TAUNUSWUTZJE**
  In würziger Marinade
- ☐ **STEAKS VOM ARGENTINISCHEN WEIDERIND**
  eingelegt in frischen Kräutern und
  hochwertigen Stakgewürz
- ☐ **ROSTBRATWURST**
  vom Worschte Willi aus de Rüsselsheimer
  Metzgerei Weyrisch
- ☐ **RINDSWURST**

... dazu eine rauchige hausgemachte Barbecuesoße, mittelscharfer Senf und verschiedene Sorten vom Ketchup und Dip´s

... **zu allem gibt‘s eine Brotauswahl**

HESSEN À LA CARTE

BARBEQUE-BUFFET 3

bis 25 Personen = 39,90 € / p.P.

ab 26 Personen
PRO PERSON
36,90 €

WÄHLEN SIE ...

bis zu 3 BEILAGEN

- ☐ **FRISCHE SALATE DER SAISON** (vegan)
  verschieden ausgewählt mit Joghurt- und Kräuter-Dressings dazu Olivenöl und Aceto Balsamico
- ☐ **KRAUTSALAT „AMERICAN STYLE“** (veggie)
  mit Karottenstreifen und einer delikaten Vinaigrette abgeschmeckt
- ☐ **AMERIKANISCH GEFÜLLTE RIESENCHAMPIGNONS** (veggie)
  mit Kidneybohnen und Mais auf angemachten Blattsalaten
- ☐ **WÜRZIGE GRILLTOMATEN** (veggie)
  mit frischen Kräutern und Käse überbacken
- ☐ **CORN ON THE COB** (veggie)
  mit Butter geschmelzte Maiskolben, dazu reichen wir Salzbutter
- ☐ **BAKED POTATOES** (veggie)
  gegrillte Folienkartoffeln mit Sour Creme
- ☐ **FRANKFURTER KARTOFFELSALAT**
  mit frischen Kräuter, Speck und Zwiebel, an Kräuteressigmarinade

bis zu 3 GERICHTE*

* bis 25 Personen / bis zu 2 Gerichte

AUS DER GUSSPFANNE & VOM HOLZOFENGRILL
bereiten und servieren wir vor den Augen der Gäste...

- ☐ **BRATKARTOFFELN** (veggie)
  mit feinen Kräutern und Zwiebeln gewürzt
- ☐ **SCHWENKSTEAKS VOM TAUNUSWUTZJE**
  in würziger Marinade
- ☐ **RIPP EYE STEAKS VOM ARGENTINISCHEN WEIDERIND**
  eingelegt in frischen Kräuteröl und hochwertigen Steakgewürz
- ☐ **HÄHNCHENBRUSTFILETS**
  eingelegt in Paprikaöl und frischen Kräutern
- ☐ **ROST-BRATWURST**
- ☐ **FRANKFURTER RINDSWURST**

... dazu eine rauchige hausgemachte Barbecuesoße, mittelscharfer Senf und verschiedene Sorten vom Ketchup und Dip´s

... zu allem gibt‘s eine Brotauswahl

DESSERT

- ☐ **NACH ART DES HAUSES**

HESSEN À LA CARTE

BARBEQUE-BUFFET 4

bis 25 Personen = 42,90 € / p.P.

ab 26 Personen
PRO PERSON
39,90 €

WÄHLEN SIE ...

bis zu 5 BEILAGEN *

* bis 25 Personen / bis zu 4 Beilagen

- ☐ vegan **FRISCHE SALATE DER SAISON**
  verschieden ausgewählt mit Joghurt- und Kräuter-Dressings dazu Olivenöl und Aceto Balsamico
- ☐ veggie **KRAUTSALAT „AMERICAN STYLE“**
  mit Karottenstreifen und einer delikaten Vinaigrette abgeschmeckt
- ☐ veggie **AMERIKANISCH GEFÜLLTE RIESENCHAMPIGNONS**
  mit Kidneybohnen und Mais auf angemachten Blattsalaten
- ☐ veggie **WÜRZIGE GRILLTOMATEN**
  mit frischen Kräutern und Käse überbacken
- ☐ veggie **CORN ON THE COB**
  mit Butter geschmelzte Maiskolben, dazu reichen wir Salzbutter
- ☐ veggie **BAKED POTATOES**
  gegrillte Folienkartoffeln mit Sour Creme
- ☐ veggie **ANTIPASTI AUS DER GRILLPFANNE**
- ☐ veggie **AVOCADO-BRUSCHETTA**
  mit Tomatenwürfel, Knobi, Basilikum und einem Spritzer Zitrone

bis zu 4 GERICHTE

AUS DER GUSSPFANNE & VOM HOLZOFENGRILL

bereiten und servieren wir vor den Augen der Gäste...

- ☐ veggie **BRATKARTOFFELN**
  mit feinen Kräutern und Zwiebeln gewürzt

  oder
- ☐ veggie **KARTOFFELSPALTEN**
  mit feinen Kräutern und Zwiebeln gewürzt
- ☐ **SAFTIGE NACKENSTEAKS VOM TAUNUSWUTZJE**
  in würziger Marinade
- ☐ **STEAKS VOM ARGENTINISCHEN WEIDERIND**
  eingelegt in frischen Kräutern und hochwertigen Stakgewürz
- ☐ **RIPP EYE STEAKS VOM ARGENTINISCHEN WEIDERIND**
  eingelegt in frischen Kräutern und hochwertigen Stakgewürz
- ☐ **HÄHNCHENBRUSTFILETS**
  eingelegt in frischen Kräutern
- ☐ **ROST BRATWURST & FRANKFURTER RINDSWURST**
- ☐ veggie **ZUCCHINI-FETA-SPIESS**
  mit Zitronenöl mariniert
- ☐ vegan **TOFU-SPIESS**
  an kräftiger Marinade

... dazu eine rauchige hausgemachte Barbecuesoße, mittelscharfer Senf und verschiedene Sorten vom Ketchup und Dip´s

... zu allem gibt's eine Brotauswahl

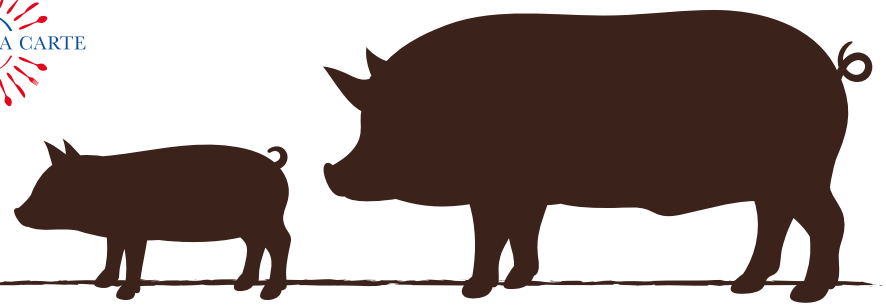
DESSERT

- ☐ **PFIRSICHCREME**
  mit frischer Zitronenmelisse
- ☐ **ROTE GRÜTZE**
  mit Vanillesoße

SPANFERKEL

SPANFERKEL
IM EDELSTAHLGRILLSMOKER

HESSEN À LA CARTE



SPANFERKEL AM SPIESS	oder	GRILLFERKEL AM SPIESS	oder	GEPÖKELTE SCHWEINEKEULE AM SPIESS	oder	GANZE OCHSENKEULE VOM HINTERLAUF
bis 15 kg		bis 80 kg				

Preis pro kg

Ganzes Schwein ca. 19,90 €,
Schweinskeule und Spanferkel ca. 24,90 € (Tagespreis)
Ochsenkeule vom Hinterlauf ca. 34,90 € (Tagespreis)

Bitte beachten Sie, dass auch wir bei einer Bestellung eines ganzen Schweins eine Vorlaufzeit von ca. 8 Tagen benötigen. Einen passenden Grill komplett aus Edelstahl und mit Elektromotor ist auch optisch ein Highlight Ihrer Veranstaltung. Befeuert wird der Grill mit Buchenholz oder ähnlichen aromatischen Holzarten und/oder Holzkohle.

Leihgebühr inkl. Transport, Endreinigung exl. Befeuerungsholz/Kohle 180,00 €.

Wir können Ihnen auch ein oder mehrere Spanferkel im Raunheimer Bembelsche zubereiten und zur vereinbarten Essenszeit anliefern. Hierbei entfallen die Kosten für den Grill und das Feuerholz.
Pro Person kalkuliert man auch hier ca. 1 kg Rohgewicht.

SIE MÖCHTEN EIN

INDIVIDUELLES ANGEBOT

FÜR IHRE VERANSTALTUNG?

Sprechen Sie uns an.
Wir freuen uns auf Sie!

zum BEMBELSCHE
Landgasthaus | Catering

ZUM BEMBELSCHE
Hasslocher Straße 52
65479 Raunheim

Telefon: 06142 929292
Email: kontakt@zum-bembelsche.de
www.zum-bembelsche.de