



BBQ ON TOUR

Sommerloch? Nicht bei uns!

Plant mit euren liebsten KollegInnen ein heißes Grillevent auf eurem Firmengelände oder im privaten Garten.

BBQ 1

VERSCHIEDENES GRILLGUT

Bio Rinderköfte, Salsiccia, BBQ-Hähnchenmedaillons, Grüner Spargel, Garnelen Spieß, Mango-Halloumi Spieß, **Veganer Gemüsespieß**

SALATE IN GROSSEN BOWLS

Gurkensalat mit Apfel Stangensellerie & Ingwer, Mediterraner Nudelsalat mit Basilikumpesto, getrocknete Tomate, Taggiasca Olive, Kapern, Quinoa Tabouleh mit Wassermelone und Minze, Tomatensalat mit Sonnenblumenkernen

(Alle vegan)

BROT & SAUCEN

Bio- Brot,- und Baguetteauswahl, Guacamole, Tahini-Joghurt Feta-Tomaten Crème, Aioli, Ketchup, Senf, Mayo

ab **35,-€**

Pro Person, ab 30 Personen
exkl. MwSt.

BBQ 2

BURGER

Burger im Brioche vom Grill

Bio Rinderpatty, Pulled Pork, **veganer Patty (Sonnenblumenprotein)**

(gebt uns doch eine Info, ob wir den **veganen Patty** einplanen dürfen)

SAUCEN & TOPPINGS

BBQ, Guacamole, Mainfood Burger Soße, Tahini-Joghurt, Ketchup, Senf, Mayo, Cheese Dip, Röstzwiebel, Tomate, gepickelte Rote Zwiebel, Cheddar, Gewürzgerke, gebratene Champignons, Coleslaw, Jalapenos, Roma Salat, Nachos

ab **25,-€**

Pro Person, ab 30 Personen
exkl. MwSt.

Immer mit dabei, das Personal für den Grill und die Grills.

Weiteres Servicepersonal, Getränke, Teller und Besteck, Zelte bieten wir euch gerne on top an.

Die Preise variieren je nach Personenanzahl.