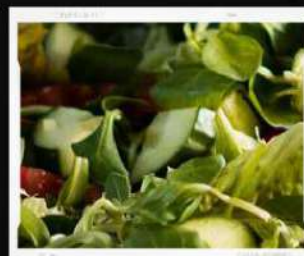


Party Service

Menüs für jeden Anlass



Preise
separat
auf Seite 1

1. Spanferkel „klassisch“

Der Klassiker für Ihre Feier! Wir grillen für Sie ein leckeres Spanferkel mit typischen Beilagen.



Spanferkel vom Grill
Kartoffelpüree mit Schmorzwiebeln oder
Schwenkkartoffeln mit Speck und Zwiebeln
Sauerkraut
Krautsalat
Cole Slaw
BBQ Sauce / Tzaziki
Geschirr / Besteck / Servietten

2. Spanferkel „klassisch gehoben“

Der Klassiker mit einer etwas größeren Auswahl!



Spanferkel vom Grill
Kartoffelpüree mit Schmorzwiebeln
Schwenkkartoffeln mit Speck und Zwiebeln
Sauerkraut
Krautsalat
Cole Slaw
Brötchenkorb mit Kräuterbutter
Bunte Salate mit Dressing
BBQ Sauce / Tzaziki
Geschirr / Besteck / Servietten

3. Spanferkel „Sommerhit“

Sie möchten Ihren Gästen ein leichtes Buffet mit frischen Beilagen anbieten? Dann empfehlen wir unseren Sommerhit.



Spanferkel vom Grill
Rosmarinkartoffeln
Mediterranes Grillgemüse
Brötchenkorb mit Kräuterbutter
Cole Slaw / Krautsalat
Bunte Salate mit Dressing / Gurkensalat
Krautsalat oder Cole Slaw
BBQ Sauce / Tzaziki
Geschirr / Besteck / Servietten

4. Spanferkel ohne Beilagen

Wenn Sie lediglich ein Spanferkel vom Grill ohne Beilagen möchten, buchen Sie einfach unser Menü Spanferkel ohne Beilagen. Wir kommen ca. 30 Min. vor dem Essen und bauen alles auf !

Außerdem inklusive:
BBQ Sauce / Tzaziki
Geschirr / Besteck / Servietten

5. Grillbuffet

Sie suchen einen professionellen Grillservice für Ihr Event ? Dann ist unser Grillservice genau das Richtige für Sie!

Vom Grill:
Hähnchenbruststeaks, Würstchen, Rückensteaks und Filet vom Schwein

Beilagen:
Bunte Salate mit Dressing
Rosmarinkartoffeln
Kartoffel- und Nudelsalat
Krautsalat und Cole Slaw
Tomate-Mozzarella
Brötchenkorb mit Kräuterbutter
BBQ Sauce / Tzaziki
Geschirr / Besteck / Servietten

Zusatzwünsche werden gerne entgegen genommen.

6. BBQ Buffet "Monolith Grill"

Darf es etwas mehr sein ? Sie stehen auf heiße Kohlen und Rauch und möchten Ihren Gästen etwas Besonderes bieten? Dann ist unser Monolith BBQ genau das Richtige. Für dieses Buffet gibt es keinen fixen Preis. Sie wählen aus unseren Speisen und wir erstellen Ihnen ein Angebot. Bitte schreiben Sie Ihre Auswahl in das Textfeld bei der Anfrage, damit wir ihnen das Angebot erstellen können. (Alternativ kann die Anfrage auch per Telefon oder persönlich bearbeitet werden.)



Hauptspeisen Monolith BBQ



Schweinefilet
Schweinerückensteaks
Schweinenackensteaks
Rückensteaks vom Duroc Schwein
Saftige Spare Ribs
Pulled Pork

Bratwürstchen (fein/grob)
Wildschweinwürstchen
Würstchen vom bunten Bentheimer Schwein
Käsegriller...

Hähnchenspieße / Kikok Hähnchen
Hähnchenbrustfilets

Rinderhüftsteaks / Rib Eye
T-Bone Steaks / Tomahawk Steaks
Rinderfilet
Brisket (gesmokte Rinderbrust)

Steaks vom Lamm
Gegrillter Lachs usw..
Wir nehmen Ihren Wunsch gerne entgegen!

Beilagen und weiteren Service entnehmen Sie bitte der Auswahl aller Speisen am Ende der Menükarte.



7. American BBQ Buffet

Sie mögen den amerikanischen BBQ Geschmack ? Dann holen Sie sich dieses Flair doch einfach nach Hause. Achtung dieses Buffet wird von unserem Mitarbeiter aufgebaut und zu einem späteren Zeitpunkt wieder abgeholt (Kein Service vor Ort).

Feurige Spare Ribs vom Schwein
Pulled Pork
Brisket (gesmokte Rinderbrust)
Ofenkartoffeln mit Kräuter dip
Maiskolben mit Butter / Cole Slaw
Brötchenkorb mit Kräuterbutter
BBQ Sauce
Geschirr / Besteck / Servietten



8. Exklusives Hochzeitsbuffet



Sie suchen einen Caterer, der Ihnen ein unvergessliches Hochzeitsbuffet zaubert? Dann sind Sie bei uns an der richtigen Adresse. Wir kümmern uns bei Bedarf auch um einen Fullservice mit Getränken und weiteren Dienstleistungen.

Menüauswahl

Spanferkel vom Grill

BBQ Grillmenü vom Monolith Grill:

Rinderhüftsteaks

Hähnchenbrustfilet

Cevapcici

Bratwürstchen

Schweinefilet

Rosmarinkartoffeln sowie Schwenkkartoffeln

Bunte Salatvariationen mit Dressing

Krautsalat und Cole Slaw

Mediterrane Gemüsepfanne

Eine Auswahl unserer feinsten Anti Pasti Variationen

Nachtisch in dekorativen Weck Gläsern

Herrencreme | Panna Cotta | Quark Sahne Speise

Gegrillter Lachs (+3,50€)

Geschirr / Besteck / Servietten



9. Hahn holen (Tag nach der Hochzeit)

Sie feiern ein typisches Hahn holen? Was wäre das ohne eine deftige Stärkung!

Gerne verpflegen wir Sie mit allem, was Sie brauchen.

Spanferkel vom Grill

Pulled Pork Burger

Schwenkkartoffeln mit Speck und Zwiebeln

Pommes Frites

Cole Slaw

Brötchenkorb mit Kräuterbutter

BBQ Sauce / Tzaziki

Geschirr / Besteck / Servietten



10. Stevens BBQ Deluxe



Das "non-plus-ultra" in unserer Menükarte. Wenn Sie sehr hohe Ansprüche an den Genuss ausgelesener Speisen haben, ist dies genau das Richtige für Sie!

BBQ DELUXE vom Monolith Grill inklusive 2 x Grillmeister vor Ort

Vorspeisen:

Anti Pasti Spezialitäten

Tomate-Mozzarella Spieße mit Basilikum Pesto

Salate:

Caesar Salad mit Joghurt und French Dressing

Amerikanischer Cole Slaw

Bunter mediterraner Nudelsalat

Norddeutscher Gurkensalat

Bayrischer Kartoffelsalat auf Essig Öl Basis

Großer Brötchenkorb vom Lohner Landbäcker mit Dips und Kräuterbutter



Hauptspeisen:

Marinierte Hähnchenfilets / Riesengarnelenspieße

Dry Aged T-Bone Steaks vom Emsrind

Dry Aged Tomahawk Steaks vom Emsrind

Dry Aged Roastbeef am Buffet tranchiert

Lachsfilet von der Feuerplatte

Pulled Pork über 12 Stunden gegart

Vegetarische Bratwurst (bei Bedarf)

Schwenkkartoffeln mit Speck und Zwiebeln

Rosmarinkartoffeln / Vegetarisches Grillgemüse



Saucen:

BBQ-Sauce, Tzaziki, Kartoffel Dip, Curry Dip, Senf, Ketchup

Nachtisch in Weck Gläsern serviert:

Herrencreme / Panna Cotta mit Himbeersauce

Schoko-Mousse

Inklusive Geschirr/Besteck/Servietten

11. Party Hit (Schnitzelbuffet)



Der Hit auf jeder Feier. Schnitzel schmecken jung und alt und kommen immer hervorragend an. Dieses Buffet wird von unserem Personal aufgebaut und wieder abgeholt.

Schweine- und Hähnchenschnitzel
Jäger- und Zigeunersauce
Kartoffelgratin
Kroketten
Warmes Gemüse mit Sauce
Rahm-Gurkensalat
Geschirr / Besteck / Servietten



12. Spanferkel Street Food Style

Dieses Buffet bietet sich gut an, wenn Sie Ihren Gästen einen Snack auf die Hand anbieten möchten und es unkompliziert ablaufen soll.

Spanferkel vom Grill
Fladenbrötchen (1,5 pro Person)
Krautsalat und Cole Slaw
Tzaziki und BBQ Sauce

Bei diesem Buffet ist das Geschirr nicht inklusive.



13. Oktoberfest Menü

Sie feiern einen typischen bayrischen Abend? Wir verköstigen Ihre Gäste mit Schmankerln, wie beim Oktoberfest in Bayern!

Schweinshaxen
Spanferkelbraten
Brathendl
Kartoffelpüree mit Schmorzwiebeln
Bayrisches Sauerkraut
Apfel-Rotkohl
Brötchenkorb mit Kräuterbutter
Geschirr / Besteck / Servietten



Auf Wunsch mit Ochsen am Spieß!

14. Betriebsfest

Betriebsfeste können sehr unterschiedlich ausfallen. Jedes Unternehmen hat unterschiedliche Ansprüche und andere Vorstellungen.

Daher gibt es kein Muster Menü für Betriebsfeste. Entweder wählen Sie eins von unseren Menüs oder Sie schicken eine Anfrage mit dem Menü Betriebsfest. Dann setzen wir uns mit Ihnen zusammen und arbeiten ein Konzept aus, welches auf Ihr Unternehmen zugeschnitten ist! Gerne kümmern wir uns auch um einen Full - Service.



15. Food Trailer Catering

Sie suchen einen Highlight für Ihre nächste Veranstaltung?

Wie wäre es da mit unserem Food Trailer? Wir können so gut wie alle Speisen auch frisch in unserem stylisches Food Trailer zubereiten und Ihren Gästen "Auf die Hand" oder als Tellerportion reichen.



16. Rustikales Menü mit regionalen Spezialitäten



Sie legen viel Wert auf die Herkunft Ihrer Produkte? Dies wird bei diesem Buffet besonders berücksichtigt.

Buntes Bentheimer Ferkel vom Grill
Wildschweinwürstchen
Roastbeef vom Emsrind
T-Bone Steaks vom Emsrind
Rosmarinkartoffeln
Schwenkkartoffeln mit Speck und Zwiebeln
Gegrilltes Saisongemüse
Brotvariationen vom Lohner Landbäcker
Dips und Kräuterbutter
Herrencreme
Obstsalat mit Quark - Sahne Speise



17. Festtagsbuffet Nr. 1

Wer hat schon Lust an Festtagen selber zu kochen? Dies übernehmen wir gerne für Sie. An den Feiertagen nur zur Abholung und ab 10 Personen.



Schweinefilet in Champignon Rahmsauce
Zwiebelfleisch
Lachsfilet im Ganzen
Wintergemüse mit Sauce Hollandaise
Apfel-Rotkohl
Kartoffelgratin
Spätzle
Brötchenkorb mit Kräuterbutter
Rahm-Gurkensalat
Panna Cotta
Herrencreme



18. Festtagsbuffet Nr. 2 (klassisch)

Spanferkel vom Grill bereits zerlegt
Mediterrane Hähnchenpfanne mit Gemüse und Reis
Kartoffelpüree mit Schmorzwiebeln
Sauerkraut / Krautsalat
Bunte Salate mit Dressing
Brötchenkorb mit Kräuterbutter
BBQ Sauce / Tzaziki



19. Festtagsbuffet Nr. 3 (American BBQ)

Pulled Pork
Spare Ribs
Chicken Wings
Cole Slaw
Brötchenkorb mit Kräuterbutter
Rosmarinkartoffeln
BBQ Sauce / Kartoffel Dip



20. Festtagsbuffet Nr. 4 (Schnitzelbuffet)

Hähnchenschnitzel
Schweineschnitzel
Kartoffelgratin
Kroketten
Bunte Salate mit Dressing
Brötchenkorb mit Kräuterbutter
Jägersauce und Zigeunersauce



Dessert

Buchen Sie gerne unsere hausgemachten Nachspeisen dazu. Diese können entweder in Schüsseln mit kleinen Schälchen oder in dekorativen Weck Gläsern angeboten werden.

Falls Sie ein Standard Menü buchen und Dessert dazu wünschen schreiben Sie dies einfach in Ihre Nachricht.

Wählen Sie aus diesen Dessert Sorten aus:

Herrencreme

Panna Cotta mit Himbeermousse

Schoko Mousse

Himbeertraum

Quark Sahne Speise mit Früchten

Mascarpone Creme mit Früchten

3,50 € p.P. (Bei der Auswahl vom 2 Sorten)

Weitere Sorten auf Nachfrage möglich.

Canapés

Genau das Richtige für einen feinen Empfang als Appetizer!

Falls Sie ein Standard Menü buchen und Canapés dazu wünschen, schreiben Sie dies einfach in Ihre Nachricht.

5 Sorten Canapés kosten 8,50 € pro Person.

Gouda/Butter/Lollo Rosso Salat

Wildschweinleberwurst und Preiselbeeren

Lachs und Dillcreme

Geräucherter Schinken

Frischkäseaufstrich

Suppen

Grafschafter Hochzeitssuppe

Gulaschsuppe

Tomatensuppe

Zwiebelsuppe

Kartoffelsuppe

Auswahl aller Speisen

Hier finden Sie eine Auflistung aller Speisen, die wir anbieten! Sie können sich gerne zu den vorgefertigten Menüs Speisen aus dieser Auswahl aussuchen und dazu buchen.

Fleischsorten

- Spanferkel vom Grill
- Spanferkelbraten zerlegt
- Pulled Pork
- Pulled Beef
- Mediterrane Hähnchenpfanne mit Gemüse und Reis
- Backschinken
- Hähnchen vom Grill
- Minihaxen
- Spare Ribs
- Schweineschnitzel
- Hähnchenschnitzel
- Hähnchenfilets
- Hähnchenbrust mariniert
- Spanferkel auf der Platte
- Schweinshaxen
- Lamm vom Grill
- Ochs am Spieß
- Wildschwein
- Rind verschiedene Stücke (Hüfte, T-Bone, Flank etc.)
- Brisket
- Rinderrouladen
- Rinderbraten

Fischsorten

- Lachsfilet
- Gambas vom Grill
- Riesengarnelen





Beilagen

- Bratkartoffeln
- Kartoffelpüree*
- Kartoffelgratin*
- Gnocchi*
- Kroketten*
- Rosmarinkartoffeln*
- Salzkartoffeln*
- Schwenkkartoffeln mit Speck und Zwiebeln
- Ofenkartoffeln mit Kräuterdip*
- Spätzle*
- Mediterrane Gemüsepfanne*
- Vegetarische Gemüsespieße*
- Wintergemüse mit Sauce Hollandaise*
- Anti Pasti Spezialitäten*
- Reis*
- Sauerkraut*
- Bunte Salate mit Dressing*
- Cole Slaw *
- Griechischer Nudelsalat*
- Gurkensalat*
- Nudelsalat mit Mandarinen*
- Tortellini Salat
- Bauernsalat mit Feta*
- Maiskolben am Spieß*
- Kartoffelsalat
- Italienischer Hähnchen Reis Salat
- Tomate-Mozzarella
- Weißkrautsalat*
- Brötchenkorb mit Kräuterbutter*

Hausgemachte Saucen

- Champignon-Rahm Sauce*
- Braune Sauce
- Jägersauce*
- Curry Sauce*
- Zigeunersauce*

* = vegetarisch

Grillfleisch



- Feta Röllchen
- Bratwürstchen fein
- Bratwürstchen grob
- Wildschweinbratwürstchen
- Grillkacheln
- Nackensteaks
- Rib Eye Steaks
- Zwiebeltaschen
- Käsegriller
- Schweinerückensteaks
- Putensteaks
- Gegrillte Riesengarnelen
- Roastbeef im Ganzen
- Dry Aged T-Bone Steak
- Cevapcici
- Dry Aged Tomahawk Steak
- Rinderhüftsteaks

Alles Weitere auf Anfrage!



Vegetarische Auswahl

- Vegetarische Gemüsespieße
- Mediterane Gemüsepfanne
- Veganer Broccoli Auflauf
- Veganes Thai Curry
- Paprika Hälften vegan gefüllt



Nicht das Richtige gefunden ?

Sie können sich nicht auf ein bestimmtes Menü festlegen ?

Kein Problem! Dann nutzen Sie einfach den Punkt "eigene Menüauswahl" in unserem Kontaktformular und stellen sich ein individuelles Menü zusammen. Sie können auch gerne anrufen und einen Termin mit uns festlegen zum Vorgespräch.

Weitere Informationen

Preise und Leistungen

- Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen MwSt. Bei allen Partyservice Menüs ist Geschirr/Besteck/Servietten inklusive.
- Buffettische und weiße Tischdecken sind auch inklusive und gehören zu unserem Service dazu.
- Unser Personal zum Grillen ist 2 h inklusive. Danach werden 29 € / h berechnet.

Anfahrt

- Wir berechnen im Radius von 20 km keine Anfahrtskosten. Danach berechnen wir 0,80 € / gefahrenen km.

Aufbau/Abbau

- Wir bauen in der Regel eine Stunde vor dem Essen auf und nehmen nach dem Essen unser Equipment wieder mit. Wenn Sie die Behälter behalten wollen können Sie diese bis zum Mittwoch in der folgenden Woche nach der Feier gereinigt zurückbringen.

Zahlungskonditionen:

- Informationen zu den Zahlungskonditionen finden Sie im Angebot. In der Regel rechnen wir 50 % per Vorkasse ab und den Restbetrag nach der Veranstaltung.

Serviceangebot

Neben dem reinen Partyservice bieten wir auch weitere Services für Ihr Event.

Wir können Ihnen für folgende Services ein Angebot erstellen:

- DJ / Tontechnik / Veranstaltungstechnik
- Zelte mit Bestuhlung, Dekoration usw.
- Pavillons / Stehtische
- Getränke / Theken / Kühlwagen
- Kellner und Servicepersonal
- Leihgläser / Geschirr
- Kaffeeservice / Mitternachtsbuffet

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage!

So erreichen Sie uns:

- Kontaktformular auf unserer Webseite
- Telefonisch oder Whatsapp: 0177-9546517
- E-Mail: info@stevens-spanferkelgrill.de

Stevens Spanferkelgrill & Handel

Inhaber Gerd Stevens (B.A.)
Heinrichstrasse 43
49835 Wietmarschen

Eventcatering | BBQ | Full Service

"Essen ist ein Bedürfnis, Genießen ist eine Kunst."

La Rochefoucauld

"Ein gutes Essen bringt gute Leute zusammen."

Sokrates



www.stevens-spanferkelgrill.de
info@stevens-spanferkelgrill.de

Tel.: 05908 - 764
Handy: 0177- 9546517