

Liebe Kunden,

das Wetter wird immer schöner und wir hoffen dass es bald wieder möglich sein wird, im kleinen Familien- oder Freundeskreis zusammen zu kommen.

Damit dies auch kulinarisch ein Fest wird, bieten wir Ihnen ab jetzt auch DoItYourself-Grillbuffets an. Diese enthalten frische Salate, Brot und Dips, feinstes Grillgut und leckere Desserts.

Beilagen und Desserts unserer DIY-Grillbuffets werden servierfertig angerichtet.
Sämtliches Grillgut wird in Thermoboxen ausgegeben und kann darin auch etwa 2-3 Stunden kühl gehalten werden.

Anlieferung & Abholung € 19,00 innerhalb von Offenbach, auf Wunsch auch Selbstabholung.

Equipment können wir Ihnen nach Absprache ebenfalls zur Verfügung stellen, sprechen Sie uns bei Bedarf einfach an.

Wir wünschen Ihnen viel Spass und guten Appetit!

Ihr Team von Carpe Diem Catering

Grillbuffet I

Platte mit Blatt- und Rohkostsalate
dazu Apfel-Balsamiko-Dressing

Couscous-Salat
mit gegrilltem Gemüse und Koriander
oder

Mediterraner Pastasalat
mit Sonnentomaten und Kräutern, Balsamiko-Olivenöl-Dressing

Kartoffelsalat
mit Frühlingszwiebeln und Schnittlauch, Essig-Öl

Hähnchenbrust
in Limetten-Knoblauch-Marinade

Argentinische Rinderhüftsteaks Diabolo
leicht pikant

Würzige hausmacher Bratwurst

Baguette und Kräuterdip

ab 10 Personen
Preis pro Person € 22,50 inkl. 7% MwSt.



Grillbuffet II

Blattsalate

mit Mango-Granatapfel-Dressing

Ananas-Lauch-Salat

Mozzarellaperlen

mit Cocktailtomaten und Pesto

Verschiedene gegrillte Gemüse

(Karotte, Aubergine, Paprika, Zucchini)

Strozzapretisalat

mit Broccoli und Parmesan

Bulgursalat

mit Orange, Granatapfel und Koriander

Lachsfilet mit Mango-Chili-Marinade

im Zedernholzmantel

Argentinische Rinderhüftsteaks

mit buntem Pfeffer, Rosmarin und Knoblauch

Hähnchenbrust

in Kräutermarinade

Rosmarinkartöffelchen

Italienische Steinofenbrötchen und Baguette

Ajoli, Mango-Dip, BBQ-Soße

ab 15 Personen

Preis pro Person € 27,00 inkl. 7 % MwSt.

Grillbuffet III

Eisbergsalat
mit Thousand Island Dressing

Coleslaw
(amerikanischer Kraut-Karotten-Salat)

Kartoffelsalat Südstaaten Art
mit Apfel, Staudensellerie und Mayonaise

oder

Kartoffelsalat
mit grünen Bohnen und ausgelassenen Schinkenwürfel

Tomaten-Lauch-Salat

Quacamole und Nachos

Flanksteak
mit grob geschrotetem Pfeffer

Schweinenackensteaks
in Biermarinade

Maiskolben

Folienkartoffel
mit Sour Creme

ab 10 Personen
Preis pro Person € 20,50 inkl. 7% MwSt.

Grillbuffet IV

verschiedene gegrillte Gemüse
(Karotten, Paprika, Auberginen, Zucchini)

Gegrillte Austernpilze
auf Rucola

Pastasalat mediterran
mit Sonnentomaten und Kräutern

Bulgursalat
mit gegrilltem Gemüse

Griechischer Bauernsalat
mit Peperoni und Oliven

Kräuter-Radieschen-Schmand

Baguettevariationen und Steinofenbrötchen

Argentinische Rinderhüftsteaks Diabolo
leicht pikant

Garnelen
mit Curry und Knoblauch

Schafskäsepäckchen
mit Tomaten-Rosmarin-Topping (veg.)

Lammkotelette
in Balsamikosoße-Marinade

Rosmarinkartöffelchen

Süßsauer Dip, Kräuterbutter, BBQ-Soße

ab 25 Personen
Preis pro Person € 29,00 inkl. 7 % MwSt.

Desserts

Mousse au Chocolat

Caipirinha-Mousse

Amarettinis-Creme
mit Kirschen und Amarettinis

Preis pro Portion € 5,00 inkl. 7% MwSt.

Panna Cotta

mit Waldbeerensoße

Kokoscreme

mit exotischer Fruchtsoße

Himbeer-Mascarpone-Creme

Preis pro Portion € 4,50 inkl. 7% MwSt.

Zum Grillen

Bananen-Vikings

gefüllt mit Kinderschokolade
und Marshmallows

pro Portion € 4,50 inkl. 7% MwSt.

Mindestabnahme 10 Stück

