



## Grillplatten

**Grillplatte 1 / pro Person 300g Fleisch und 100g Wurst / 6,50 €**

Diverse Grill- und Bratwürste, Schweinesteak vom Hals und Ziemer, Grillspeck und Putensteak.

**Grillplatte 2 / pro Person 300g Fleisch und 100g Wurst / 7,50 €**

Diverse Grill- und Bratwürste, Schweinesteak vom Hals und Ziemer, Grillspeck, Puten- und Rindersteak.

**Grillplatte 3 / pro Person 300g Fleisch und 100g Wurst / 8,50 €**

Diverse Grill- und Bratwürste, Schweinesteak vom Hals und Ziemer, Grillspeck, Steak von Pute, Rind, Lamm sowie Fleischspieße.

**Grillplatte 4 / pro Person 300g Fleisch und 100g Wurst / 11,00 €**

Diverse Grill- und Bratwürste, marinierte Steaks vom Schwein und Rind, Lammkoteletts und -lache, Pollo Fino und Spanferkelkotelett sowie Filetsteaks, Lachssteaks im Buchenspan und Garnelenspieße.

### Ausserdem bieten wir Ihnen an:

Köstliche Salate aus der Frischetheke  
auf Wunsch zusammengestellt (400g)

pro Person / 3,80 €

Gemüsespieß Stk / 2,80 €

Garnelenspieß Stk / 4,80 €

Meeresfrüchtespieß Stk / 4,00 €

Lachssteaks im Buchenspan Stk / 4,50 €

Folienkartoffeln mit Sourcreme Stk / 2,80 €

Feta im Alupäckchen Stk / 2,50 €

Gefüllte Grilltomate Stk / 2,50 €

Verschiedene Dipsaucen (BBQ, Salsa Mexicana,  
Knoblauch, Curry, Kräuterremoulade, etc.

Stk / 0,80 €

Hausgemachte Kräuterbutter (Rolle)

250g / 3,00 €

Highlights aus der Fischtheke – fragen Sie nach unseren Köstlichkeiten aus Fluß und Meer

### Fachpersonal (Mindesteinsatzzeit 3 Std. pro Mitarbeiter):

Grillmeister Std. / 32,00 €

Servicemitarbeiter (gelernte Fachkraft) Std. / 28,00 €

Buffetbetreuung Std. / 28,00 €

Logistikpersonal für Auf- und Abbauservice Std. / 28,00 €

Barkeeper inkl. Ausrüstung auf Anfrage

Alle Preise verstehen sich zzgl. Ust.

Weitere Infos: [www.hug-partyservice.de](http://www.hug-partyservice.de) · Email [info@hug-partyservice.de](mailto:info@hug-partyservice.de) · Tel. 07627/918090

# Wir verstehen was vom Fleisch.



# 2017



## BBQ Buffets

**01 Exklusives Grillbuffet mit viel Fleisch / pro Person 16,90 € (ab 15 Personen)\***  
(Vorbestellung mindestens 5 Tage)

Iberico Schweinekoteletts,  
Doradenfilets in der Zange,  
Dry Aged Rinder Entrecote Steaks,  
Schottische Lammkoteletts,  
Maishähnchenkeulen,  
Salsiccia, Chorizo Iberico.

**02 Barbecue Spezial / pro Person 12,80 € (ab 15 Personen)\***

Hähnchensaltimbocca am Spieß,  
Lammstielkoteletts,  
Medaillons vom Schwein und Kalb,  
Rinder Roastbeef Steak,  
Merquez & Feuerteufel,  
Gefüllte Grilltomate vegetarisch, Fetapäckchen in Alu,  
Gemüse in der Kräutermarinade, Folienkartoffeln mit Sourcreme.



**03 Barbecue Buffet / pro Person 28,90 € (ab 30 Personen)\***

Frischkäseroulade mit geräuchertem Lachs und Sonnenblumenkernen,  
gebratene Scampis auf Lauchbeet,  
Vitello Tonnato,  
Kirschtomatensalat mit Mozzarellakugeln,  
mediterrane Antipasti und frische Olivenauswahl,  
reichhaltige Auswahl an Salaten.

Hochrippensteaks und Hüftsteaks vom Rind,  
Lammrücken,  
Putenspieße mit Ananas,  
würziger Schweinebauch, Schweinefilet im Speckmantel,  
Garnelenspieße eingelegt, Lachssteak im Buchenspan,  
diverse Dipsaucen,  
Folienkartoffeln, gefüllte Champignons,  
Würste für Gross und Klein.

Dessertbuffet  
auf Wunsch zusammengestellt.

Zu allen Speisen reichen wir eine vielfältige Auswahl an  
ofenfrischen Brotspezialitäten und Dipsaucen sowie Kräuterbutter.



**04 Asado – grillen wie die Gauchos**  
pro Person 300g Fleisch / 12,90 € (ab 20 Personen)\*

Argentinische Rindersteaks,  
US Steak vom Nierstück,  
Weltmeistersteak aus Brasilien,  
Schweinenackensteaks,  
Gaucho Spieß,  
Sparerips,  
Scampi Spieße in Kokosmarinade.



\*Wir bieten Ihnen dazu gerne unsere Mietgrillstationen und unser Fachpersonal an