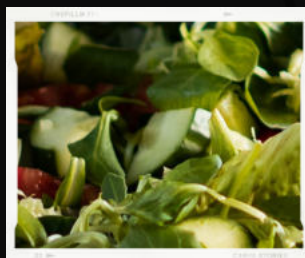
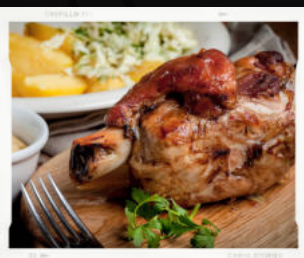
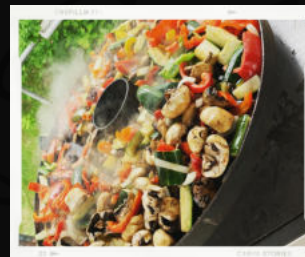
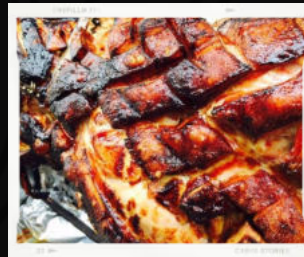
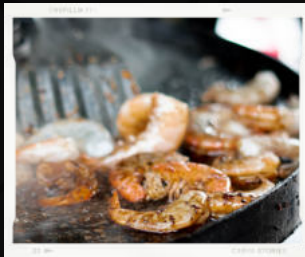


Party Service

Menüs für jeden Anlass



Preise
am Ende

1. Spanferkel „klassisch“

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

Spanferkel vom Grill
Kartoffelpüree mit Schmorzwiebeln
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 / Nudelsalat
BBQ Sauce / Tzaziki
Geschirr / Besteck / Servietten



4. Spanferkel "BBQ Sommermenü"

Wenn Sie eine andere Auswahl zum Sommerhit bevorzugen schauen Sie sich gerne dieses Menü an !



Spanferkel vom Grill inkl. Service vor Ort
Hähnchenfilet vom Grill
Wedges / Pommes + Mayo / Ketchup (vor Ort frittiert)
Grillgemüse
Ofenkartoffeln
Brötchenkorb mit Kräuterbutter
Bunter Salat mit Dressing
Nudelsalat „mediterran“
Cole Slaw
BBQ Sauce / Tzaziki
Geschirr/Besteck/Servietten



5. 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



6. Rustikales Grillbuffet

Grillbuffet inkl. Service vor Ort
Hähnchenfilet verschiedene Marinaden
Bratwurst fein und grob
Nackensteak
BBQ Spare Ribs

Schwenkkartoffeln mit Speck und Zwiebeln
Grillgemüse
Bunte Salate mit Dressing
Bunter Nudelsalat
Cole Slaw
Kartoffelsalat
Brötchenkorb mit Kräuterbutter
BBQ Sauce /Tzaziki
Senf/Ketchup
Geschirr/Besteck/Servietten



7. Klassisches 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.



8. 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.



9. 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 Kräuterdip
Grillgemüse
Maiskolben mit Butter / Cole Slaw
Brötchenkorb mit Kräuterbutter
BBQ Sauce
Geschirr / Besteck / Servietten



10. 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

Rindersteaks

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



11. 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

Hähnchenfilet

Schwenkkartoffeln mit Speck und Zwiebeln

Rosmarinkartoffeln

Cole Slaw

Brötchenkorb mit Kräuterbutter

BBQ Sauce / Tzaziki

Geschirr / Besteck / Servietten



12. 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



13. Party Hit (Schnitzelbuffet)



Der Hit auf jeder Feier. Schnitzel schmecken jung und alt und kommen immer hervorragend an.

Schweineschnitzel
Hähnchenschnitzel
Jägersauce / Sauce ungarische Art
Mediterrane Hähnchenpfanne mit Gemüse und Reis
Kartoffelgratin
Kroketten + Mayo
Warmes Gemüse
Rahm-Gurkensalat
Geschirr/Besteck/Servietten



14. 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
Krautsalat und Cole Slaw
Tzaziki und BBQ Sauce

Bei diesem Buffet ist das Geschirr nicht inklusive.



15. 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
Krautsalat
BBQ Sauce
Brötchenkorb mit Kräuterbutter
Geschirr / Besteck / Servietten

16. XXL Smoker Buffet Nr. 1

Sie suchen etwas Besonderes für Ihre Feier ? Ein echter Hingucker ist unser XXL BBQ Smoker. Wir servieren leckere Speisen vom Smoker und verwöhnen ihre Gäste mit etwas Besonderem !



Pulled Pork
BBQ Spare Ribs
Beef Ribs
Chicken Wings

Beilagen:
Rosmarinkartoffeln
Gegrillte Maiskolben
Grillgemüse „mediterran“
Cole Slaw
Nudelsalat „ mediterran“
Krautsalat
Brötchenkorb mit Kräuterbutter
BBQ Sauce | Tzaziki

Geschirr / Besteck / Servietten
Ab 50 Personen

17. XXL Smoker Buffet Nr. 2



BBQ Spare Ribs
Schweinefilet im Ganzen
Rib Eye Steak
Hähnchenfilet verschieden mariniert

Gegrillte Maiskolben
Nudelsalat „ mediterran“
Rosmarinkartoffeln
Cole Slaw
Gurkensalat
Brötchenkorb mit Kräuterbutter
Grillgemüse „mediterran“

Geschirr/Besteck/Servietten

Ab 50 Personen

Gegen Aufpreis von 4,50 € p. P. mit Lachs !



18. Burger Buffet

Sie suchen ein vielfältiges Burger Buffet ?
Mit diesem Menü können Sie Ihre Gäste
verwöhnen !

Pulled Pork
Hähnchenschnitzel
Burgerpatty
Bei Bedarf auch mit Veggie Patties
Zwiebeln / Tomate / Gurke

Burger Brötchen
Rosmarinkartoffeln
Tomate Mozzarella und Basilikum
Blattsalate mit extra Dressing
Baguette mit Butter

Geschirr/Besteck/Servietten

19. 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



20. Spanferkel Wintermenü

An kalten Wintertagen ist es in viele Fällen einfacher ein verzehrfertiges Buffet zu liefern.
Wie wäre es mit diesem ?

Spanferkel verzehrfertig in Buffetform geliefert
Hähnchenschnitzel mit ungarischer Sauce

Kartoffelpüree mit Schmorzwiebeln
Butterspätzle
Sauerkraut
Wintergemüse mit Sauce Hollandaise
Cole Slaw
Krautsalat
Brötchenkorb mit Kräuterbutter

BBQ Sauce / Tzaziki
Geschirr/Besteck/Servietten



21. Festtagsbuffet Nr. 1

Wer hat schon Lust an besonderen Tagen selber zu kochen? Dies übernehmen wir gerne für Sie. An den Feiertagen nur zur Abholung und ab 15 Personen.

Schweinefilet in Champignon Rahmsauce
Zwiebelfleisch
Lachsfilet im Ganzen mit Kräutersauce
Wintergemüse mit Sauce Hollandaise
Apfel-Rotkohl
Kartoffelgratin
Butterspätzle
Brötchenkorb mit Kräuterbutter
Rahm-Gurkensalat

Dessert:
Panna Cotta
Herrencreme





22. 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



23. Festtagsbuffet Nr. 3 (American BBQ)

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



24. Festtagsbuffet Nr. 4 (Schnitzelbuffet)

Hähnchenschnitzel
Schweineschnitzel
Kartoffelgratin
Kroketten
Bunte Salate mit Dressing
Brötchenkorb mit Kräuterbutter
Jägersauce und Sauce ungarische Art



Dessert

Buchen Sie gerne unsere hausgemachten Nachspeisen dazu . Diese werden in dekorativen Weck Gläsern geliefert.

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 9,90 € pro Person.

Gouda/Butter/Lollo Rosso Salat

Wildschweinleberwurst und Preiselbeeren

Lachs und Dillcreme

Geräucherter Schinken

Frischkäseaufstrich



Suppen

Grafschafter Hochzeitssuppe

Ofensuppe

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, 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*
- Sauce ungarische Art*
- BBQ Sauce*
- Tzaziki*

- veggie

Grillfleisch



- Feta Röllchen
- Bratwürstchen fein
- Hähnchenfilet mariniert
- 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
- Mediterrane Gemüsepfanne
- Veganer Broccoli Auflauf
- Vegetarischer Nudelauflauf
- Paprika Hälften vegan gefüllt
- Grillkäse



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.

Party Service - Preise

Nr.	Menü	40-50	51-80	81-120	121-200	201-1500
1	Spanferkel "klassisch"	22,90 €	22,90 €	21,90 €	19,90 €	18,90 €
2	Spanferkel "klassisch gehoben"	27,90 €	27,90 €	26,90 €	24,90 €	23,90 €
3	Spanferkel "Sommerhit"	27,90 €	27,90 €	25,90 €	23,90 €	23,90 €
4	Spanferkel BBQ Sommermenü	28,90 €	27,90 €	26,90 €	25,90 €	24,90 €
5	Spanferkel ohne Beilagen	18,90 €	18,90 €	17,90 €	15,90 €	14,90 €
6	Rustikales Grillbuffet	28,90 €	28,90 €	27,90 €	26,90 €	25,90 €
7	Grillbuffet	27,90 €	27,90 €	25,90 €	24,90 €	23,90 €
8	BBQ Buffet "Monolith Grill"		Auf Anfrage			
9	American BBQ Buffet	25,90 €	25,90 €	24,90 €	23,90 €	20,90 €
10	Exklusives Hochzeitsbuffet	46,90 €	44,90 €	44,90 €	43,90 €	40,90 €
11	Hahn holen	23,90 €	23,90 €	22,90 €	21,90 €	20,90 €
12	Stevens BBQ Deluxe	ab 50 P.	49,90 €	48,90 €	47,90 €	46,90 €
13	Party Hit (Schnitzelbuffet)	22,90 €	22,90 €	22,90 €	22,90 €	21,90 €
14	Spanferkel Street Food	19,90 €	19,90 €	19,90 €	18,90 €	17,90 €
15	Oktoberfest Menü	24,90 €	23,90 €	22,90 €	21,90 €	20,90 €
16	XXL Smoker Buffet Nr. 1		Auf Anfrage			
17	XXL Smoker Buffet Nr. 2		Auf Anfrage			
18	Burger Buffet	24,90 €	23,90 €	22,90 €	22,90 €	21,90 €
19	Rusitkales Menü	X	45,90 €	44,90 €	43,90 €	42,90 €
20	Spanferkel Wintermenü	24,90 €	24,90 €	23,90 €	22,90 €	22,90 €
21	Festtagsbuffet Nr. 1	31,90 €	31,90 €	31,90 €	31,90 €	31,90 €
22	Festtagsbuffet Nr. 2	22,90 €	22,90 €	22,90 €	22,90 €	22,90 €
23	Festtagsbuffet Nr. 3	23,90 €	23,90 €	23,90 €	23,90 €	23,90 €
24	Festtagsbuffet Nr. 4	19,90 €	19,90 €	19,90 €	19,00 €	18,90 €

Weitere Informationen

Preise und Leistungen

- Alle Preise verstehen sich inkl. 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 35 € / h berechnet.

Anfahrt

- Wir berechnen im Radius von 20 km keine Anfahrtskosten. Danach berechnen wir 1 € / 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 Montag 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

Unsere Partner / Lieferanten

Wir arbeiten mit starken Partnern und Lieferanten zusammen um allen Wünschen gerecht zu werden !



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