



Pur, ganzheitlich & überraschend anders



BUDENGRILLKARTE

Für Gruppen ab 25 Personen



Grillsaison-Karte

Das gute Burger Grillen

Ab 25 Personen

Sauerteig Burger Brötchen

mit

Bio Rinderhackfleisch von Biohof Waldhof Zydek
ausgelöste Hähnchenkeule vom Fairmast Huhn
Rote Bete-Erbsen-Bratling mit Sesam ¹¹ **vegan**
Blattsalat, Tomaten, Käse, Zwiebeln und gepickelte Gurken

Salate

Eingelegtes Markt-Gemüse ⁹ mit Röstzwiebeln
 und marinierten Pilzen **vegan**
Bunter Linsensalat mit Tomate, Balsamico, geschnittenen Gemüse und
 Frühlingszwiebeln **vegan**
Blattsalate von Hof Wurzelreich mit Buttermilch-Dressing **vegetarisch**

Beilagen

Ofen Kartoffeln mit Kräuter-Kuhark ⁷ von Hof Kruse **vegetarisch**
Grillgemüse ⁹ aus der Hobenköök Markthalle **vegan**

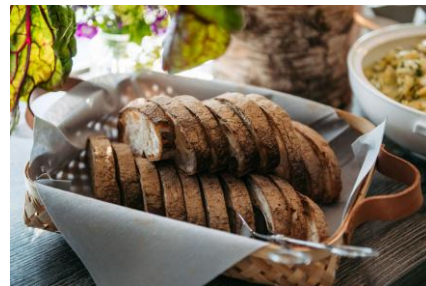
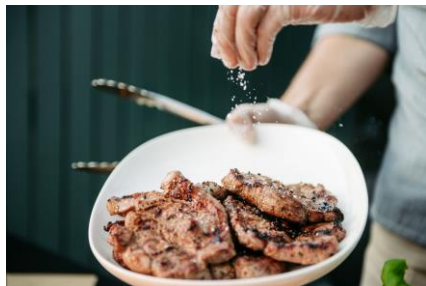
Soßen

Pflaume mit Kakao BBQ-Soße von Senfpauli
 Bio Apfel-Ketchup von Ottilie
 Rauchtomatensoße von Eva Osterholz
 Hobenköök-Semp ¹⁰
 Zitronen-Mayonnaise ³

30,50 € pro Person

Zusätzliche Berechnung von 1x Koch zum Grillen, Mindesteinsatzzeit von 5 Std. à 46,- pro Std.
 Ab 41 Personen: Berechnung von 2x Köche, Mindesteinsatzzeit 5 Std. à 46,- pro Koch und Std.

Alle Preise verstehen sich zzgl. 19% Mehrwertsteuer.



Grillen wie bei Muddern

Ab 25 Personen

Vom Grill

Bunt gemischte Bratwürstchen von Fleischerei Harms
Big Belly Rib vom Aktivstallschwein
 mit würziger Kräutermarinade
Rinderhüftsteak von der norddeutschen Färse
 mit Sojasoße ⁶ & Knoblauch Marinade
Kräuter-Bratwürstchen von The Raging Pig ⁶ **vegan**
Aubergine mit Miso Marinade ⁶ und Gomasio ¹¹ **vegan**
Schafsrillkäse ⁷ aus der Hobenköök Manufaktur **vegetarisch**

Salate

Kartoffel-Gurkensalat mit Ei ³ und Petersilie **vegetarisch**
Tomaten Röstbratsalat ¹ mit Basilikum-Pesto und Zitronenabrieb **vegan**
Fruchtiger Cous Cous-Salat ¹ mit Paprika, Karotte und orientalischen Gewürzen
 von 1001 Gewürz **vegan**
Felderbsensalat mit Gurke, Minze und Curry Limetten Salsa **vegan**

Brotkorb

Sauerteigbrote ¹ **von der Bäckerei Bahde,**
 mit brauner Umami Butter ⁷, Kichererbsen-Bete-Hanfkrem
 und grüne Kräuter Salsa

Soßen

Pflaume mit Kakao BBQ-Soße ¹⁰ von Senfpauli
 Bio Apfel-Ketchup von Ottilie
 Rauchtomatensoße ¹⁰ von Eva Osterholz
 Hobenköök Semp ¹⁰
 Zitronen-Mayonnaise ³

36,90 € pro Person

Zusätzliche Berechnung von 1x Koch zum Grillen, Mindesteinsatzzeit von 5 Std. à 46,- pro Std.
 Ab 51 Personen: Berechnung von 2x Köche, Mindesteinsatzzeit 5 Std. à 46,- pro Koch und Std.

Gemsichtetes Grillbuffet

Ab 25 Personen

Sauerteig Burger Brötchen

mit

Bio Rinderhackfleisch von Biohof Waldhof Zydek

Rote Bete-Erbesen-Bratling mit Sesam ¹¹ **vegan**

Blattsalat, Tomaten, Käse, Zwiebeln und gepickelte Gurken

Bunt gemischte Bratwürstchen von Fleischerei Harms

Aubergine mit Miso Marinade⁶ und Gomasio ¹¹ **vegan**

Salate

Kartoffel-Gurkensalat mit Ei ³ und Petersilie **vegetarisch**

Blattsalate von Hof Wurzelreich mit Buttermilch-Dressing **vegetarisch**

Soßen

Pflaume mit Kakao BBQ-Soße von Senfpauli

Bio Apfel-Ketchup von Otilie

Rauchtomatensoße von Eva Osterholz

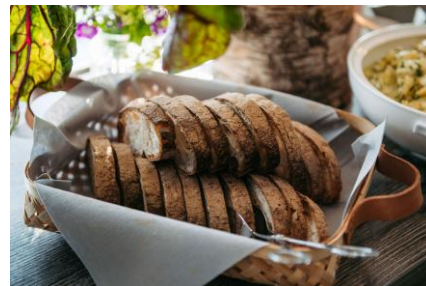
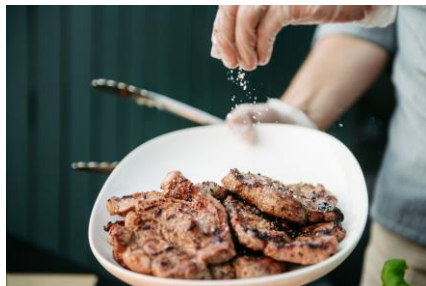
Hobenköök-Semp ¹⁰

Zitronen-Mayonnaise ³

35,50 € pro Person

Zusätzliche Berechnung von 1x Koch zum Grillen, Mindesteinsatzzeit von 5 Std. à 46,- pro Std.

Ab 41 Personen: Berechnung von 2x Köche, Mindesteinsatzzeit 5 Std. à 46,- pro Koch und Std.



Grillen Deluxe klein

Ab 25 Personen

Vom Grill

Gelacktes Lachsfilet ⁴ von Frisch Gefischt

mit Zitrone und frischen Kräutern mariniert

Rinderhüftsteak von der norddeutschen Färse

mit Sojasoße ⁶ & Knoblauch Marinade

Kräuter-Bratwürstchen von The Raging Pig ⁶ **vegan**

Confierte Big Belly Rib vom Aktivstallschwein

Salate

Bunter Spargel-Erbesen-Salat mit Erdbeeren und gerösteten Saaten **vegan**

Bulgur-Salat ¹ mit Tomate, Gurke, Poree

und Paprika mit Ajvar-Marinade **vegetarisch**

Kartoffelsalat mit Bio Ei ³, Gewürzgurke, Frühlingslauch

und schwarzem Pfeffer **vegetarisch**

Brotkorb

Sauerteigbrote ¹ von der Bäckerei Bahde,

mit brauner Umami Butter ⁷, Kichererbsen-Bete-Hanfcrem

und grüne Kräuter Salsa

Soßen

von Senf Pauli, Otilie, Frau Frucht und Herr Gemüse
und den Marmeladen

z.B.: BBQ-Soße ¹⁰ (Kakao und Pflaume), Rauchtomate ¹⁰, körniger Senf ¹⁰, Apfel-Ketchup, Trüffel-Mayonnaise ³

Dessert

Dunkles Schokoladenmousse ^{3,7} mit Orangensoße und Hafer-Knusper ¹

54,90 € pro Person

Zusätzliche Berechnung von 1x Koch zum Grillen, Mindesteinsatzzeit von 5 Std. à 46,- pro Std.

Ab 51 Personen: Berechnung von 2x Köche, Mindesteinsatzzeit 5 Std. à 46,- pro Koch und Std

Alle Preise verstehen sich zzgl. 19% Mehrwertsteuer.

Grillen Deluxe

Ab 25 Personen

Vom Grill

Gegrillter weißer Spargel & grüner Spargel mit Limonen-Öl und Salinensalz mariniert **vegan**

Gelacktes Lachsfilet ⁴ von Frisch Gefischt mit Zitrone und frischen Kräutern mariniert

Tomahawk-Steak von der norddeutschen Färsé mit Olivenöl von Artefakt

Garnelen ² von Frisch Gefischt mit hausgemachter Aioli

Kräuter-Bratwürstchen von The Raging Pig ⁶ **vegan**

Confierte Big Belly Rib vom Aktivstallschwein

Salate

Bunter Spargel-Erbsen-Salat mit Erdbeeren und gerösteten Saaten **vegan**

Bulgur-Salat ¹ mit Tomate, Gurke, Poree und Paprika mit Ajvar-Marinade **vegetarisch**

Kartoffelsalat mit Bio Ei ³, Gewürzgurke, Frühlingslauch und schwarzem Pfeffer **vegetarisch**

Beilagen

Eingelegtes Grillgemüse ⁹ aus Niedersachsen und Hof Wurzelreich, mariniert mit Rapskern-Öl, Leindottersamen und Pflückblumensalat von Malte **vegan**

Trüffel-Frittata ³ mit Frischkäsecreme ⁷, Radieschen und Schnittlauch **vegetarisch**



Brotkorb

Sauerteigbrote ¹ von der Bäckerei Bahde, mit brauner Umami Butter ⁷, Kichererbsen-Bete-Hanfkrem und grüne Kräuter Salsa

Soßen

von Senf Pauli, Otilie, Frau Frucht und Herr Gemüse und den Marmeladen

z.B.: BBQ-Soße ¹⁰ (Kakao und Pflaume), Rauchtomate ¹⁰, körniger Senf ¹⁰, Apfel-Ketchup, Trüffel-Mayonaise ³

Dessert

Dunkles Schokoladenmousse ^{3,7} mit Orangensoße und Hafer-Knusper ¹

69,90 € pro Person

Zusätzliche Berechnung von 1 x Koch zum Grillen, Mindesteinsatzzeit von 5 Std. à 46,- pro Std.

Ab 41 Personen: Berechnung 2x Köche Mindesteinsatzzeit 5 Std. à 46,- pro Koch und Std.

Alle Preise verstehen sich zzgl. 19% Mehrwertsteuer.

Grillen Deluxe vegetarisch & vegan Ab 25 Personen

Vom Grill

Steak vom Sellerie ⁹ mit BBQ-Marinade ¹⁰ vegan

Blumenkohl-Wings mit Zuckerrüben-Chili-Marinade vegetarisch

Riesenchampignons gefüllt mit Ricotto-Spinat-Ei ^{3,7} Füllung vegetarisch

Grillkäse ⁷ aus der Hobenköök-Manufaktur mit Kräuteröl vegetarisch

Vegane Bratwurst ⁶ von The Raging Pig vegan

Curry Tempeh ⁶ von der Tempeh Manufaktur vegan

Salate

Weißer-Spargel-Erdbeersalat Zuckerschoten,
und Knuspersaat vegan

Zucchini-Tomaten-Salat mit grüner und gelber Zucchini,
halbgetrocknete Tomate und Kürbiskernen vegan

Bulgur-Salat ¹ mit Felderbsen, Linsen in würziger Kräuter-Marinade
von Malte aus Vierlanden vegan

Beilagen

Ofen Süßkartoffel mit Kräuter-Marinade vegan

Eingelegtes Grillgemüse ⁹ aus Allermöhe von Tobias Haack
und Hof Wurzelreich, mariniert mit Meerrettich-Öl, Leindottersamen
und Pflückblumensalat von Malte vegan

Trüffel-Frittata ³ mit Frischkäsecreme ⁷, Radieschen
und Schnittlauch vegetarisch



Brotkorb

Sauerteigbrote ¹ von der Bäckerei Bahde,
mit brauner Umami Butter ⁷, Kichererbsen-Bete-Hanfcrem
und grüne Kräuter Salsa

Soßen

Petersilien Chimichurri, Zwetschgen-Kakao BBQ-Soße ¹⁰
von Senf Pauli, Zitronen-Mayonnaise ³, Himbeersenf ¹⁰ von Senf Pauli, Kräuter
Quark ⁷ von Kruse, Curry Ketchup von Sampl's

Dessert

Norddeutscher-Rahmpudding ⁷ mit Erdbeermus und Kürbiskernen vegetarisch

49,00 € pro Person

Zusätzliche Berechnung von 1x Koch zum Grillen, Mindesteinsatzzeit von 5 Std. à 46,- pro Std.
Ab 41 Personen: Berechnung 2x Köche Mindesteinsatzzeit 5 Std. à 46,- pro Koch und Std.

Alle Preise verstehen sich zzgl. 19% Mehrwertsteuer.

Kuchen & Dessert {Dornach}

ab 25 Personen

Dornach [Dessert]**Milchreis-Pudding⁷**

mit Milch von Meierei Horst, Blaubeersoße
und Kokos-Hafer Crumble¹

6,90 € pro Person**Hafer-Schokopudding¹**

mit Zwetschgen Kompott, Mandel-Vanilleschaum⁸
und Schoko-Knusper¹ **vegan**

7,50 € pro Person**Dunkle Schokoladenmousse^{3,7}**

mit Mandarinen-Kompott
und Gewürz-Crumble

7,50 € pro Person**Norddeutsche Käseauswahl⁷**

80 Gramm pro Person
mit Himbeersenf¹⁰ von Eva Osterholz,
gepickeltem Gemüse⁹ und Apfel-Buttermilchschwarzbröt^{1,7}

9,90 € pro Person**Kuchen & Dessert {Dornach}**

ab 25 Personen

Koken [Kuchen]**Apfel-Streuselkuchen**

mit Zimt und buttrigen Streuseln^{1,3,7}

5,90 € pro Person**Käsekuchen**

mit Kuhark von Kruse und Blaubeermus^{1,3,7}

5,90 € pro Person**Plück-Koken**

mit Schoko-Butter-Streusel^{1,3,7}

5,90 € pro Person

Alle Preise verstehen sich zzgl. 19% Mehrwertsteuer.