



DER GRILLWAGEN

Erlebniscatering

STREETFOOD-KARTE

Frisch aus dem Smoker

Gesmoktes Hähnchenbrustfilet im Ciabattabrötchen mit Salat, Tomate, Zwiebeln, BBQ-Soße & hausgemachter Limettenmayo

Smoked Turkey im Burger Bun mit Lollo Bianco, Tomate, rote Zwiebeln & Aioli

Pulled Pork im Sesam-Burger-Bun (mind. 16 Std. im Smoker gegart) mit Cole Slaw & BBQ-Soße

Pastrami „New York Style“ (geräucherte Rinderbrust) im Roggenbrot mit Rucola, Cheddar und Armericansoße

Vegetarisch/vegan

Halloumi-Burger (Grillkäse mit Currymarinade) mit Rucola & hausgemachter Honig-Senfsoße

Portobello-Burger (Riesenchampignon mit Balsamico-Thymian-Marinade) mit hausgemachter Aioli, Salat, Tomate, Gurke, Zwiebel

Pulled Jackfruit mit Salat, Rotkraut, hausgemachter Aioli & BBQ-Soße

Hausgemachtes Anstipasti-Gemüse im Sesam-Bun mit Rucola, Pesto, gerösteten Pinienkernen
Wahlweise mit Feta oder Parmesan

Beilagen

Rosmarindrillinge mit Kräuterdip

Karamellisierte Kirschtomaten

Sommersalat mit Tomate, Gurke, gerösteten Kernen

Maiskolben in Misobutter

INFO@DERGRILLWAGEN.DE - MOBIL 0176 82084614



DER GRILLWAGEN

Erlebniscatering

BBQ MENÜ

VORSPEISEN

Geräucherte Ochsenherz-Tomate mit Thymian-Ziegenkäse

Moink Balls mit Chili-Cheese-Füllung

Mini-Pastrami Sandwich

Salate im Weckglas

Feldsalat/Tomaten/gesmokte Wallnüsse/Cranberrys oder Himbeeren (vegan)

+ Ziegenkäse

Pflücksalat/Gurke/Tomate/Sprossen/gerösteten Kerne (vegan)

+Mozzarella

+ Hähnchen

Rucola/Linsen/Cashew/getrocknete Tomaten (vegan)

Rucola/Avocado/Mango/Mozzarella/Pinienkerne

Brokkoli/Cranberrys/Cashew/roten Zwiebeln (vegan)

Babyblattspinat/Mozzarella/Kirschtomaten/Vollkornnudeln/

Pesto

Quinoa/Mango/Avocado/Kirschtomaten (vegan)

+geräucherter Lachs

Wassermelone/Feta/Minze/Pinienkerne



DER GRILLWAGEN

Erlebniscatering

Canapès

Hausgemachtes Pesto/Antipasti (vegan)

Hausgemachtes Hummus/Salat/Tomate/Avocado/Sprossen/ Möhre
(vegan)

Rucola/Avocado/Kirschtomaten (vegan)

+ Bacon

Süßkartoffel/Rucola/geröstete Kürbiskerne (vegan)

Hausgemachtes Pesto/Parmesan/getrocknete Tomaten/westfäli-
scher Schinken

Birne/Ziegenkäse/Walnüsse/hausgemachte Honig-Senfsoße

Pastrami/Rucola/Americandressing

Hähnchenbrust/Salat/Tomate/Gurke/Avocadocreme/Sambal Oelek

In Gin gebeitzter Lachs/Rucola/Wasabimayo

Frisch geräucherter Lachs/Honig-Senfsoße/Kümmel-Frischkäse

Antipasti

Ciabatta mit Olivenöl und Aioli

Hausgemachtes Antipasti-Gemüse (Paprika, Zucchini, Aubergine,
Champignons o.ä.)

Oliven

Gesmokte Salzmandeln

Käseauswahl (z.B. Parmesan, Manchego)

Wurstauswahl (z.B. Chorizo, Serrano-Schinken)



DER GRILLWAGEN

Erlebniscatering

HAUPTGERICHTE

Geräucherte Paprika-Schote mit Pesto und Ei

Blumenkohl-Steaks mit Salbei und Mandarinsaft

Portobello in Honig-Thymian-Marinade*

Pulled Jackfruit*

Halloumi in Curry-Marinade*

Chorizo aus dem Smoker**

Feuriger Karlos

(grobe Bratwurst aus dem Smoker mit Käse-Jalapeno-Füllung)

Geräucherter Riesengarnelenspieß mit Knoblauchdip

Lachs in Honig-Senf-Limetten-Marinade*

Empfehlung: Pulled Lachs Burger

mit Rucola, Honig-Senfcreme & frischem Dill

Gesmokter Hackbraten mit Feta und

Paprika*

Schweinrücken „Caprese“

(Rollbraten aus dem Smoker mit Tomate-Mozzarella-Füllung)

Spare Ribs „low and slow“

Gesmoktes Hähnchenbrustfilet im „Grillwagen“-Rub*

Smoked Turkey

Empfehlung: Sandwich mit frischem Salat, Tomate & hausgemach-

tem Aioli



DER GRILLWAGEN

Erlebniscatering

Honig-Balsamico-Drumsticks (Hähnchenkeule)

Pulled Pork „Grillwagen“ mit Coleslaw* (mind. 14 Stunden gegart!)

Flanksteak /Rinderhüfte mit Birnensalsa

Orangen-Tafelspitz im Beef-Rub

Beef Brisket im Kaffee-Rub mit Rotweinsauce

Pulled Beef „Grillwagen“

Pulled Chicken „Grillwagen“

** auch als Burger im Bun/Ciabatta-Brötchen
oder als Fajita (Tortilla)*

*** auch als Hot Dog mit Avocadomayo, Tomaten
und Feta*



BEILAGEN

Geräucherte Rosmarin-Drillinge

Kartoffelwedges (kein Catering)

Portobello mit Bacon-Thymianfüllung

Gesmokte Maiskolben in Misobutter

Karamellisierte Kirschtomaten

BBQ Beans

Brot mit Aioli/Kräuterbutter

Süßkartoffelspalten

Krautsalat mit Lauchzwiebeln

und gerösteten Speck



INFO@DERGRILLWAGEN.DE - MOBIL 0176 82084614



DER GRILLWAGEN

Erlebniscatering

Nudelsalat mit Parmesan, getrockneten Tomaten, frischen Kirschtomaten, gerösteten Walnüssen, Zitronenöl & Knoblauch

Dazu passende hausgemachte
Soßen und Dips:

BBQ-Soße, Limettenmayo, Maracujamayo,
Kräuterdip, hausgemachte Aioli, Honig-Senfsoße
Mangochutney, feuriges Pico de gallo, Rotweinzwiebeln
Portweinzwiebel-Pflaumen Relish

NACHSPEISEN

Ananas mit Tonka-Sojajoghurt (vegan)

lauwarmes Schoko-Bananenschiffchen

Schokoladentörtchen mit flüssigem Kern und Vanille-Sahne

Mousse au Chocolat mit Cognac und weißen Schokoladenstreuseln

Panna Cotta mit saisonalem Fruchtspiegel (z.B. Pflaume-Zimt, Ananas-Kokos, Erdbeer-Vanille, Himbeer-Minze)

Crème Brûlée

Redlinger's Mini-Cheesecake

mit Topping nach Wahl



INFO@DERGRILLWAGEN.DE - MOBIL 0176 82084614