



Grillkarte - GP

Grillplatte „Säntis“: ab 10 Personen

Pro Person und Portion 250g Fleisch		1 Port.	Fr. 19.50
Poulet-Brüstli	m. Honig, Sesam mariniert		
Lamm-Cevapcici	rassige Hackfleisch-Spiessli		
Schweinshalssteak	m. Whisky-Marinade		
Kalbsbratwurst	am Meter		
Beilagen	3 Barbecue-Saucen zur Auswahl (Cocktail, Tartar, Barbecue oder Kräuterbutter)		

Grillplatte „Eiger“: ab 10 Personen

Pro Person und Portion 320g Fleisch		1 Port.	Fr. 24.50
Satay-Poulet-Spiessli			
Rindsmedaillon	m. Hausmarinade		
Lammkoteletten	m. Knoblauchmarinade		
Schweinshalssteak	m. Whisky-Marinade		
Kalbsbratwurst	am Meter		
Schweinbratwurst	am Meter		
Beilagen	3 Barbecue-Saucen zur Auswahl (Cocktail, Tartar, Barbecue oder Kräuterbutter)		

Grillplatte „Matterhorn“: ab 10 Personen

Pro Person und Portion 400g Fleisch		1 Port.	Fr. 32.50
Crevetten-Spiessli	m. Dillmarinade		
Lammracks	m. Gyros-Kräutern mariniert		
Pouletflügeli	m. Honig, Sesam mariniert		
Rindsmedaillon	m. Hausmarinade		
Kalbshorücken	m. Kräutermarinade		
Wurstspezialitäten	hausgemacht im Miniformat		
Beilagen	3 Barbecue-Saucen zur Auswahl (Cocktail, Tartar, Barbecue oder Kräuterbutter)		



Spiessplatte „Titlis“: ab 10 Personen

Pro Person und Portion 320g Fleisch		1 Port.	Fr. 26.50
Bündner-Spiessli	Rindshuft, rassig mariniert		
Satay-Spiessli	Pouletbrust, m. Honig-Sesam mariniert		
Zimmerberg-Spiessli	Kalbfleisch, m. Estragonmarinade		
Argentinos	scharfe Würstli		
Grillerli	verschiedene Wurstspezialitäten im Miniformat		
Beilagen	4 Barbecue-Saucen (Cocktail, Tartar, Knoblauch und Barbecue)		

Spiess-Grill (Kanalgrill): ab 16 Personen

Treffpunkt Grill! Das Barbecue-Erlebnis. Alle Gäste stellen aus einem reichhaltigen Buffet, ihre Grillspiesse zusammen und grillieren diese auch gleich selber.

Pro Person und Portion 250g Fleisch und 100g Gemüse		1 Port.	Fr. 19.90
Rindshuft			
Schweinsfilets			
Pouletbrust			
Specktranchen			
Bratwurst, Cervelat	am Stück zum selber schneiden		
Gemüse	Cherry-Tomaten, Peperoni, Zucchetti, Zwiebeln		
Beilagen	Grill-Sauce und –Gewürz, hausgemachte Kräuterbutter inklusive Einweghandschuhe, Holzspiesse und Teller		

Alles Spiessgerecht zugeschnitten und auf Platte angerichtet.

Grillmiete	Grill inkl. Reinigung (muss von Asche geleert sein) (1 Grill für max. 25 Personen)	Stk.	Fr. 20.00
Holzkohle	10kg Metzger-Holzkohle inkl. Flamator	Sack	Fr. 24.00

Sämtliche Gewichtsangaben sind Richtwerte und können variieren.

Suppen:

Gerstensuppe		1 Port (30cl)	Fr. 6.50
Minestrone	traditionelle Gemüsesuppe	1 Port (30cl)	Fr. 6.50
Kürbissuppe		1 Port (30cl)	Fr. 6.50
Gulasch	Fleisch Ragout	1 Port (30cl)	Fr. 8.50
Ochsenschwanz		1 Port (30cl)	Fr. 8.50



Salate:

Salatsorten A	Tomaten, Rübli, Gurken, 3-Blatt-Salat, Peperoni			
Salatsorten B	Kartoffel, Mais (Sweet Corn), Reis, Cole Slow, Mexikanisch, Teigwaren			
Salatsorten C	Waldorf (Sellerie m. Nüssen, Früchten), Griechischer Hirten (m. Feta) Tomaten/Mozarella (m. Balsamico), Grüne Bohnen (m. Speckstreifen) Fenchel-Orangen, Cous-Cous (m. Sultaninen)			
Salatsaucen	inklusive French- u. Balsamico-Dressing wo nötig			
3er-Auswahl	drei Salate aus A u. B	1 Port.	Fr.	8.50
6er-Auswahl	je zwei Salate aus A, B u. C	1 Port.	Fr.	11.50
9er-Auswahl	je drei Salate aus A, B u. C	1 Port.	Fr.	13.50

Infrastruktur:

Holzkohlegrill		1 Stk.	Fr.	50.00
Brennmaterial				nach Aufwand
Weiteres Mobiliar/Geschirr				nach Bedarf lieferbar

Personal:

Zeitaufwand wird pro Person und Stunde ab/bis Oberwil-Lieli verrechnet.

Grilleur/in		Std.	Fr.	88.00
Mitarbeiter/in (Service)		Std.	Fr.	58.00

Profitieren Sie von unserem rundum Service. Wir organisieren, Sie geniessen und kümmern sich um Ihre Gäste.

Preise exklusive MwSt; Preis- und Sortimentsänderungen vorbehalten, Mai.2017