



# BBQ Prospekt

Privatkunden



0800/ 85 700 90

[www.kwcatering.de](http://www.kwcatering.de)



## Vorwort

Sehr geehrte Damen und Herren,

wir sind Ihr Spezialist für erstklassige Barbecues und Outdoor Events.  
Für alle anstehenden Familienfeiern sind wir zu jeder Jahreszeit und  
vollkommen wetterunabhängig buchbar.

Wir bieten neben erstklassigen BBQ Buffets auch sämtliches Party- und Eventequipment,  
ein Getränkevollsortiment mit verschiedenen Bieren, Weinen, Softdrinks, Spirituosen und  
Cocktails an.

Selbstverständlich bekommen Sie bei uns auch geschulte Servicemitarbeiter sowie Zelte und  
Pagoden in allen Größenordnungen.

Unsere All Inclusive Festpreisangebote enthalten ein BBQ Buffet, Personal, Getränke  
und Equipment zu einem festen Preis pro Person. (Seite 12)  
So holen wir für jedes Budget, ob groß oder klein, das Optimum für Sie heraus.  
100% transparent und mit absoluter Planungssicherheit für Sie.

Lassen Sie sich auf den folgenden Seiten von unseren Buffetvorschlägen inspirieren.  
Gerne erstellen wir Ihnen auch ein individuelles Angebot.

Bei Fragen stehen wir Ihnen gern von 9.00 – 20.00 Uhr unter unserer  
gebührenfreien **Beratungs- & Bestellhotline** ☎ **0800 – 85 700 90** zur Verfügung.

Herzlich grüßt Sie

Tim Knauer  
Geschäftsführer  
Cateringbetriebswirt



# BBQ BUFFETS



## BIG BBQ Lieferbar ab 70 Personen

### Vom Holzkohlegrill:

Pangasius Fischfilets auf Wokgemüse in der Folie gegart  
Würzige Rinder-Kebabs mit Kräuter-Chili Paprika  
Lammkotelettes mit Tandooripaste und Rosmarin  
Hähnchenbrustfilets in Teriyaki-Senf-Marinade  
Würzig eingelegte Nackensteaks mit Paprika und Knoblauch aromatisiert  
Smoky Spare Ribs in einer feinen BBQ Marinade  
Traditionelle Rostbratwurst  
Champignonköpfe gefüllt mit Ziegenkäse

### Beilagen:

Rustikales Gemüse aus der Riesenpfanne  
Backkartoffeln mit Kräuterquark  
Baguette & Kräuterbutter  
Grillsaucen, Ketchup, Senf & Dips

### Salate:

Variation von marktfrischen grünen Salaten der Saison sowie Tomate, Gurke und Paprika mit Joghurtdressing  
Pellkartoffelsalat mit Senfgurke in leichter Mayonnaise  
Pikanter Weißkrautsalat

Preis pro Person  
ab 120 Personen  
ab 180 Personen

\* zzgl. Grillstation und Personalkosten siehe Seite 11



23,20 €\*  
22,00 €\*  
21,10 €\*  
23,20 €\*  
22,00 €\*  
21,10 €\*  
23,20 €\*  
22,00 €\*  
21,10 €\*

## BBQ No.1 Lieferbar ab 20 Personen

### Vom Holzkohlegrill:

Pangasius Fischfilets auf Wokgemüse in der Folie gegart  
Würzige Rinder-Kebabs mit Kräuter-Chili Paprika  
Hähnchenbrustfilets „Indische Art“ in Curry-Ingwer Marinade  
Würzig marinierte Nackensteaks  
Traditionelle Rostbratwurst

### Beilagen:

Mediterranes Grillgemüse aus der Riesenpfanne  
Backkartoffeln mit Kräuterquark  
Baguette Kräuterbutter  
Grillsaucen, Ketchup, Senf & Dips

### Salate:

Traditioneller Pellkartoffelsalat mit Senfgurke in leichter Mayonnaise  
Pikanter Weißkrautsalat

### Dessert:

Griechischer Joghurt mit Blütenhonig und Walnusskernen

Preis pro Person  
ab 50 Personen  
ab 90 Personen

\* zzgl. Grillstation und Personalkosten siehe Seite 11



22,00 €\*  
20,90 €\*  
19,90 €\*





# BBQ BUFFETS



## BBQ No.4 Lieferbar ab 40 Personen

### **Appetizer:**

Frische Feige mit Mozzarella di Bufala Campana vom Wasserbüffel  
Anti-Pasti Spieß mit Balsamicozwiebel, Olive und eingelegtem Gemüse mit Käsecreme

### **Vom Holzkohlegrill:**

Duftende Thunfischsteaks in Limetten-Knoblauch-Koriandermarinade  
Rinderhüftsteaks in Chili-Knoblauch-Ingwermarinade  
Garnelen-Ananas-Spieße mit Honigglasur  
Lammkotelettes mit Tandooripaste und Rosmarin  
Hähnchenbrust gefüllt mit getrockneten Tomaten, Oliven und Schafskäse  
Schweinefilet Chinatown im Ganzen gegart mit Hoisin-Sauce

### **Beilagen:**

Mediterranes Grillgemüse aus der Riesenpfanne  
Buttermaiskolben  
Backkartoffeln mit Kräuterquark  
Baguette Kräuterbutter  
Grillsaucen, Ketchup, Senf & Dips

### **Salate:**

Superfoodsalat grüne Salate mit Apfel, Gurke, Granatapfel, Avocado und Quinoa in Honig-Senfdressing  
Nudelsalat Tricolore mit angeschwenkten Zucchini und Kirschtomaten in Basilikumdressing  
Capresesalat – sonnengereifte Tomate und Kuhmilchmozzarella  
auf Rucola mit frischem Basilikum und Balsamicocreme

### **Desserts:**

Hausgemachtes Tiramisu mit Löffelbiscuit, Mascarpone und Tia Maria  
Weiße Mousse au chocolat mit Mangopüree

Preis pro Person

ab 50 Personen

ab 90 Personen

\* zzgl. Grillstation und Personalkosten siehe Seite 11



31,00 €\*  
29,50 €\*  
28,20 €\*  
31,00 €\*  
29,50 €\*  
28,20 €\*



# BBQ BUFFETS



## BBQ No.5 Lieferbar ab 40 Personen

### **Appetizer:**

Frische Feige mit Mozzarella di Bufala Campana vom Wasserbüffel  
Anti-Pasti Spieß mit Balsamicozwiebel, Olive und eingelegtem Gemüse mit Käsecreme  
Sonnengereifte Honigmelone mit jamon de serrano

### **Vom Holzkohlegrill:**

Heilbuttsteaks im Speckmantel mit Rosmarin und Oregano  
Meeresfrüchtespieß von der Jakobsmuschel, Riesengarnele und Octopus  
Rinderfilet im Ganzen gegrillt mit Cafe de Paris Butter  
Lammkotelettes mit Tandooripaste und Rosmarin  
Wachteln mit Erdnüssen und Thai-Pesto  
Hähnchenbrustfilets in Teriyaki-Senf-Marinade  
Schweinefilet unter der Hinig-Chilikruste im Ganzen gegart

### **Beilagen:**

Mediterranes Grillgemüse aus der Riesenpfanne  
Buttermaiskolben  
Frische Champignons mit Thymian und Knoblauch  
Rosmarinkartoffeln in der Schale mit Kräuterquark  
Baguette Kräuterbutter  
Grillsaucen, Ketchup, Senf & Dips

### **Salate:**

Superfoodsalat grüne Salate mit Apfel, Gurke, Granatapfel, Avocado und Quinoa in Honig-Senfdressing  
Nudelsalat Tricolore mit angeschwenkten Zucchini und Kirschtomaten in Basilikumdressing  
Capresesalat – sonnengereifte Tomate und Kuhmilchmozzarella auf Rucola  
mit frischem Basilikum und Balsamicocreme

### **Desserts:**

Hausgemachtes Tiramisu mit Löffelbiscuit, Mascarpone und Tia Maria  
Panna Cotta mit Erdbeermousse

Preis pro Person  
ab 50 Personen  
ab 90 Personen

\* **zzgl. Grillstation und Personalkosten siehe Seite 11**



38,00 €\*  
36,20 €\*  
34,50 €\*  
38,00 €\*  
36,20 €\*  
34,50 €\*



# BBQ BUFFETS



## GOURMET BBQ Lieferbar ab 50 Personen

### Vorspeisenbuffet:

Frische Feige mit Mozzarella di Bufala Campana vom Wasserbüffel  
Anti Pasti Misto mit Balsamicozwiebel, Olive und eingelegtem Gemüse mit Käsecreme  
Sonnengereifte Honigmelone mit jamon de serrano  
Frischkäse im Sesammantel mit Mango-Chutney  
Mini-Reibekuchen mit Premium Räucherlachs  
Frische Austern „Fin de claire“

### Vom Holzkohlegrill:

Halber Hummer mit Zitronenbutter  
Heilbuttsteaks im Speckmantel mit Rosmarin und Oregano  
Rinderfilet im Ganzen gegrillt mit Tomaten-Gorgonzola-Vinaigrette  
Lammkotelettes mit Tandooripaste und Rosmarin  
Wachteln mit Erdnüssen und Thai-Pesto  
Hähnchenbrustfilets in Teriyaki-Senf-Marinade  
Schweinefilet unter der Honig-Chilikruste im Ganzen gegart

### Beilagen:

Mediterranes Grillgemüse aus der Riesenpfanne  
Buttermaiskolben  
Frische Champignons mit Thymian und Knoblauch  
Rosmarinkartoffeln in der Schale mit Kräuterquark  
Baguette Kräuterbutter  
Grillsaucen, Ketchup, Senf & Dips

### Salate:

Variation von marktfrischen grünen Salaten der Saison sowie Tomate, Gurke und Paprika mit Joghurtdressing  
Superfoodsalat grüne Salate mit Apfel, Granatapfel, Avocado und Quinoa in Honig-Senfdressing  
Nudelsalat Tricolore mit angeschwenkten Zucchini und Kirschtomaten in Basilikumdressing  
Capresesalat – sonnengereifte Tomate und Kuhmilchmozzarella auf Rucola mit frischem Basilikum und Balsamicoreme

### Desserts:

Hausgemachtes Tiramisu mit Löffelbiscuit, Mascarpone und Tia Maria  
Panna Cotta mit Erdbeermousse  
Creme brulée vor Ort gebläht

Preis pro Person  
ab 50 Personen  
ab 90 Personen

\* **zzgl. Grillstation und Personalkosten siehe Seite 11**



65,00 €\*  
62,00 €\*  
59,00 €\*  
59,00 €\*





# BBQ BUFFETS



## ALL AMERICAN BBQ Lieferbar ab 30 Personen

### Vom Holzkohlegrill:

Hausgemachte Rindfleischburger zum selber belegen mit:  
Käse, Zwiebeln, Gurken, Tomate, Salat, Ketchup und Snackdressing  
Rib-Eye Steaks in Chili-Knoblauch-Sojamarinade  
Hähnchenbrust im Baconmantel  
Smoky Spare Ribs with BBQ Sauce  
Honey-Chili Chicken Wings

### Beilagen:

Baked Beans  
Rustikales Western Gemüse aus der Riesenpfanne  
Buttermaiskolben  
Baked Potatoes with homemade Sour Cream  
Baguette, Butter & Kräuterbutter  
Grillsaucen, Ketchup, Senf & Dips

### Salate:

Cole Slaw –Krautsalat von Weißkohl und Karotten in Sahnedressing  
Caesar Salad – Römersalat mit Caesar Dressing und gehobeltem Grana Padano  
Feurige Rindfleischsalat Diavolo mit Paprika, Mais und Gewürzgurke in Balsamico-Ketchup-Marinade

### Desserts:

Marshmallow-Obstspieße mit Schokoladensauce  
Brownies mit gehackten Nüssen

Preis pro Person  
ab 50 Personen  
ab 90 Personen

\* zzgl. Grillstation und Personalkosten siehe Seite 11



27,90 €\*  
26,60 €\*  
25,40 €\*  
27,90 €\*  
26,60 €\*  
25,40 €\*



# Veggie & Vegan



Haben Sie Vegetarier oder Veganer zu Gast, ist das für uns gar kein Problem. Sie können gerne eine Fleischkomponente (außer Bratwurst und Bauchfleisch) gegen eine der folgenden fleischlosen Komponenten tauschen **oder** gegen Aufpreis von 3,50 € pro Person als weitere Option dazu buchen:

## **vegane Grillspezialitäten:**

- Scharfe vegane Wurstspieße mit Paprika und Zwiebel
- Kartoffel-Mandel-Frikadellen
- Grilltomate gefüllt mit Semmelbrösel, Olive, Basilikum und Knoblauch
- Teriyaki-Tofu mit Ingwer, Knoblauch, roten Zwiebeln und Frühlingszwiebeln in der Folie gegart

## **vegetarische Grillspezialitäten**

- Champignonköpfe gefüllt mit Ziegenkäse aromatisiert mit Thymian und Rosmarin
- Zucchini-Feta-Spieße mit Cherrytomaten
- Quesadilla mit mediterranem Grillgemüse
- Zucchini Sandwich mit Gruyerekäse

Benötigen Sie ein komplett vegetarisches oder veganes BBQ?  
Gerne unterbreiten wir Ihnen hierfür auch einen Vorschlag.



# UNSERE GRILLSTATION



Unsere Grillstation bauen wir bei jedem Wetter und an jedem Ort auf.  
Je nach Gästeanzahl hat unsere Station eine Größe von 3x3m (bis ca.80 Gäste)  
oder 3x6m (ab 80 bis 150 Gäste). Für Größere Veranstaltungen halten wir auch noch  
4x8m und 4x10m Stationen bereit.

Unsere Grillstationen enthalten immer:

- Einen Grillpavillon zur Überdachung der Grill & des Buffet
- Buffettische mit Tischdecken
- Einen oder mehrere Profigrills
- Holzkohle
- Eine Gasbetriebene Riesenfanne inklusive Gas
- Chafing dishes zum warmhalten des Grillgutes

Für die Grillstation inklusive Auf- und Abbau

berechnen wir pro Veranstaltung eine Pauschale in Höhe von

89,00 €

## **Personal**

Grillmeister (grillt bis 30 Personen allein)

pro Pers. / Stunde

30,00 €

Grillhelfer (hilft ab 30 Personen bis 100)

pro Pers. / Stunde

22,50 €

Servicekraft (bei Bedarf)

pro Person / Stunde

26,50 €



# FEIERN ZUM FESTPREIS „ALL INCLUSIVE“



	Super Spar Pauschale	Spar Pauschale	Klassik Pauschale	Exklusiv Pauschale
<b>Getränke</b>	Markenbier nach Wahl (Pils / Alt oder Kölsch)  Coca-Cola / Zero Fanta Sprite Mineralwasser Alkoholfreies Pils	Markenbier nach Wahl (Pils / Alt oder Kölsch)  Coca-Cola / Zero Fanta Sprite Mineralwasser Alkoholfreies Pils Orangensaft Apfelsaft Sekt Hausmarke	Markenbier nach Wahl (Pils / Alt oder Kölsch)  Coca-Cola / Zero Fanta Sprite Tonic / Bitter Lemon Mineralwasser Alkoholfreies Pils Orangensaft Apfelsaft Sekt Mumm Th. Krieger Dornfelder Grüner Veltliner Thorsten Kriger Rose	Markenbier nach Wahl (Pils / Alt oder Kölsch)  Coca-Cola / Zero Fanta Sprite Tonic / Bitter Lemon Mineralwasser Alkoholfreies Pils Orangensaft Apfelsaft Prosecco Primitivo Grauburgunder Thorsten Krieger Rose
<b>Spirituosen</b>	Keine Spirituosen Können selbst mitgebracht werden	Smirnoff Wodka Jägermeister kleiner Feigling	Smirnoff Wodka Ramazotti Baileys Beefeater Gin Bacardi Rum	Smirnoff Wodka Ramazotti Baileys Hendricks Gin Grappa Havana Club Rum Johnnie Walker 3 Wunschcocktails
<b>warme Getränke</b>	Kaffee, Tee	Kaffee, Tee	Kaffee, Tee, Cappuccino	Kaffee, Tee, Cappuccino
<b>Tischwäsche</b>	Ja, weiß	Ja, weiß	Ja, weiß	Ja, weiß
<b>Geschirr &amp; Besteck</b>	Ja	Ja	Ja	Ja
<b>Gläser</b>	Ja	Ja	Ja	Ja
<b>Servicepersonal</b>	Ja	Ja	Ja	Ja
<b>Sonstiges Equipment und Dienstleistungen</b>	Grillmaster und Helfer Theke mit Zapfanlage Profigrill, Holzkohle Buffettische, Grillpavillon, Riesenpfanne einfache Papierservietten	Grillmaster und Helfer Theke mit Zapfanlage Profigrill, Holzkohle Buffettische, Grillpavillon, Riesenpfanne Vasen mit Blume einfache Papierservietten	Grillmaster und Helfer Theke mit Zapfanlage Profigrill, Holzkohle Buffettische, Grillpavillon, Riesenpfanne Vasen mit Blume Edle Papierservietten	Grillmaster und Helfer Theke mit Zapfanlage Profigrill, Holzkohle Buffettische, Grillpavillon, Riesenpfanne Blumengestecke Tuchservietten
<b>Preis pro Person bei Wahl des:</b>				
<b>Easy BBQ</b>	56,00 €	60,00 €	64,00 €	nicht auswählbar
<b>Little BBQ</b>	69,00 €	74,00 €	77,00 €	82,00 €
<b>Big BBQ</b>	65,00 €	70,00 €	75,00 €	78,00 €
<b>BBQ No.1</b>	64,00 €	69,00 €	72,00 €	77,00 €
<b>BBQ No.2</b>	68,00 €	72,00 €	76,00 €	81,00 €
<b>BBQ No.3</b>	70,00 €	75,00 €	78,00 €	83,00 €
<b>BBQ No.4</b>	nicht auswählbar	77,00 €	81,00 €	86,00 €
<b>BBQ No 5</b>	nicht auswählbar	nicht auswählbar	89,00 €	94,00 €
<b>Gourmet BBQ</b>	nicht auswählbar	nicht auswählbar	110,00 €	115,00 €
<b>All American BBQ</b>	69,00 €	74,00 €	77,00 €	82,00 €



# FEIERN ZUM FESTPREIS „ALL INCLUSIVE“



Individuelle Änderungen in der Zusammenstellung der All Inclusive Pauschalen sind selbstverständlich möglich. Weitere Getränke oder eine zweite Biersorte auf Anfrage.

**Die Pauschalpreise gelten für eine Veranstaltungsdauer von 7 Stunden.**

Auf und Abbau werden hier nicht eingerechnet. Verlängerungsstunden werden pro gemeldeten Gast mit 1,70 € berechnet. Unsere Pauschalfeiern können wir in jeder angemieteten Location oder bei Ihnen zu Hause durchführen.

Für An- und Abtransport von Equipment, Buffet, Getränke und Personal sowie Aufbau Ihrer Veranstaltung berechnen wir eine einmalige Servicepauschale, die je nach Aufwand zwischen 100,00 und 250,00 € liegt. Bei Bedarf können Sie bei uns auch Tische und Bestuhlung zu günstigen Konditionen erhalten.



# EQUIPMENT



Catering Gedeck (1 Teller, 1 Messer, 1 Gabel) inkl. Reinigungskosten	1,00 €
Catering Gedeck „Buffet“ (2 Teller, 2 Messer, 2 Gabeln, 1 Dessertteller, 1 Dessertlöffel) inkl. Reinigungskosten	2,30 €
Festzeltgarnitur komplett	12,00 €
Hussen Set weiß für Festzeltgarnitur, inkl. Reinigungs- & Bügelkosten	23,20 €
Stehtisch, 80cm DM	10,00 €
Stehtischhülle Stretch, weiß inkl. Reinigungskosten	13,50 €
Buffettisch 220 x 60 cm	4,50 €
Bankett-Tisch rund, 160cm DM	15,00 €
Polsterstuhl	3,90 €
Tischdecke weiß, 280 x 130 cm inkl. Reinigungskosten	9,50 €
Tuchserviette inkl. Reinigungskosten	1,00 €
Zapfanlage inkl. CO2 und Reinigungskosten	35,00 €
Thekenelement mit Spüle und Zapfanlage inkl. CO2 und Reinigungskosten	70,00 €
Beistelltheke ohne Spüle	40,00 €
Kühlanhänger	155,00 €
Flaschenkühlschrank	40,00 €
Mehrzweckglas „Stange“	0,25 €
Weinglas „All in One“	0,35 €
Sektglas	0,30 €
Cocktailglas „Caipirinha“	0,50 €
Terrassenheizstrahler	30,00 €
Propangas 11kg (Anbruch kann nicht erstattet werden)	21,50 €
Partypavillon weiß 4x10m inkl. Aufbau	195,00 €
Partypavillon weiß 4x8m inkl. Aufbau	165,00 €
VIP Pagode 5x5m weiß mit Holzboden inkl. Aufbau	650,00 €
Festzelt ab 100 bis 1600qm weiß mit Holzboden	Preis auf Anfrage

