Grillbuffets 2026

FEINKOST

ilchmann

Fleischerei & Partyservice Ilchmann
Poststraße 12
27711 Osterholz-Scharmbeck
Tel.: 04791-**7703**

fleischerei-ilchmann.de

Einfaches Grillbuffet, kalt+warm:

(ab 25 Personen)

Hausgemachte Salate:

-Bunter Kartoffelsalat

-Herzhafter Krautsalat mit Paprika

-Porree-Maissalat

-Gartensalat mit Tomate, Gurke, Möhren, Mais

Hausgemachtes vom Grill:

-Thüringer Bratwurst

-Grillies (Nürnberger Bratwürstl)

-Mariniertes Nackensteak

-Grillbauch

-Cevapcici

-Putensteak in Kräutermarinade

Beilagen:

-ofenfrisches helles und dunklesBaguette

-Kräuterbutterund Tzatziki

-Senf und BBQ-Soße

Preis pro Person: 22,90 €

Grillmaster ab 30 Personen pro Stunde: 48,- €

Gasgrill, 60 x40 cm, mit Gas inklus. Reinigung pro Stck: 39- €

Bei großen Personenzahlenwegen Auswahl und Preis bitte immer mit dem Chef(in) sprechen!!

American BBQ, kalt-warm :

(ab 30 Personen)

Kalte Vorspeisen:

-Gegrillte Zucchini mit Hirtenkäse
-Gegrillte Auberginen und Paprika mit Kräuter-Knobicrème
-Gefüllte Teuflis und Peppadews

Salate:

-Cole-Slaw-Salad
-Caesar Salad mit frischem Römersalat, Croutons, Parmesandressing
-Bunter Ranchersalat mit Karotten, Paprika, Gurken, Mais, Kidneyboh .

Vom Grill bzw. warme Speisen:

-Spare Ribs
-German Bratwurst
-Westernsteaks im Speckmantel vom Biorind
-Hähnchenschenkel in Ahornsirupmarinade
-Beef-Steaks vom Biorind (Hamburger!)
-Baked Potatoes und Maiskölbchen

Beilagen:

-Kräuterbutter und Sour Cream
-Fladenbrot und Hamburgerbrötchen
-Tomaten, Zwiebeln und Gewürzgurkenscheiben für Hamburger
-Tomatenketchup, Senf

Dessert:

-Frische Ananas mit Karamellsoße
-Blueberry-Cheesecake-Cream

Preis pro Person: 34,90 €

Grillmaster ab 30 Personen
Gasgrill, 60 x 40 cm, mit Gas, inklus. Reinigung

pro Stunde: 48,- €
pro Stck: 39,- €

Klassisches Grillbuffet, kalt-warm:

(ab 30 Personen)

Kalte Vorspeisen:

-Zucchiniröllchen mit Kräuterfrischkäse

-Auberginenröllchen mit Paprikacrème

-Tomate-Mozzarella-Mango mit Curry-Balsamicodressing u. Lauchzwiebeln

Salate:

-Bunter Nudelsalat mit Zucchini und Tomaten

-Möhren-Rohkostsalat mit Äpfeln

-Herzhafter Krautsalat

-Bunter Gartensalat mit Eisbergsalat, Tomaten, Möhren, Gurken, etc.
dazu Kräutervinaigrette

Vom Grill bzw. warme Speisen:

-Grillies (Nürnberger Bratwürstl)

-Nackensteaks mit kräftiger Marinade

-Gewürzte Grillfackeln

-Putenfiletspieße mit Paprika und roten Zwiebeln

-Moorteufelsteaks vom Biorind

-Backkartoffeln

Beilagen:

-Sour Cream und Kräuterbutter

-Helles und dunkles Baguette

-Tomatenketchup, Senf und Currysoße

Dessert:

-Obstsalat von frischen Früchten mit Vanillequark

-Mousse au Chocolat mit Eierlikörsahne

Preis pro Person: 34,90 €

Grillmaster ab 30 Personen — pro Stunde: 48,- €

Gasgrill, 60 x 40 cm, mit Gas, inklus. Reinigung — pro Stck: 39,- €

Klassisches Grillbuffet mit Fisch, kalt-warm:

(ab 30 Personen)

Kalte Vorspeisen:

-Zucchiniröllchen mit Kräuterfrischkäse

-Auberginenröllchen mit Paprikacrème

-Tomate-Mozzarella-Mango mit Curry-Balsamicodressing u. Lauchzwiebeln

Salate:

-Bunter Nudelsalat mit Zucchini und Tomaten

-Möhren-Rohkostsalat mit Äpfeln

-Herzhafter Krautsalat

-Bunter Gartensalat mit Eisbergsalat, Tomaten, Möhren, Gurken, etc.
dazu Kräutervinaigrette

Vom Grill bzw. warme Speisen:

-Grillies (Nürnberger Bratwürstl)

-Nackensteaks mit kräftiger Marinade, gewürzte Grillfackeln

-Putenfiletspieße mit Paprika und roten Zwiebeln

-Schweinefilet im Speckmantel

-Lachssteak in Senf-Honigmarinade

-Kabeljauröllchen in Kräutermarinade

-Backkartoffeln

Beilagen:

-Sour Cream und Kräuterbutter

-Helles und dunkles Baguette

-Tomatenketchup, Senf und Currysoße

Dessert:

-Obstsalat von frischen Früchten mit Vanillequark

-Mousse au Chocolat mit Eierlikörsahne

Preis pro Person: 39,90 €

Grillmaster ab 30 Personen pro Stunde: 48,- €

Gasgrill, 60 x 40 cm, mit Gas, inklus. Reinigung pro Stck: 39,- €

Mediterranes Grillbuffet, kalt-warm:

(ab 30 Personen)

Kalte Vorspeisen:

-Pizzaschnecken mit getrockneten Tomaten und Käse
-Yufkateigröllchen mit Spinat
-Antipastiplatte mit gegrilltem Gemüse
-Büffelmozzarella mit Basilikumcrèmefüllung u. Datteltomaten auf Rukola

Salate:

-Griechischer Bauernsalat mit Schafskäse, Tomate, Gurke, etc.
-Pennesalat mit Oliven u. getrockneten Tomaten
-Griechischer Krautsalat
-Italienischer Gartensalat

Vom Grill bzw. warme Speisen:

-Hausgemachte Chorizo vom Rind
-Lammbratwurst
-Saltimbocca v. der Pute mit Parmaschinken und Salbei
-Souvlakispieße vom Schwein
-Capritaschen v. Schweinerückensteak m. Mozzarella u. Tomate

-Rosmarinkartoffeln

Beilagen:

-Hausgemachte Mojo rojo und Aioli
-Ciabatta und Panini

Dessert:

-Panna Cotta mit Waldfrüchten
-Tiramisu klassisch

Preis pro Person: 34,90 €

Grillmaster ab 30 Personen — pro Stunde: 48,- €
Gasgrill, 60 x 40 cm, mit Gas, inklus. Reinigung — pro Stck: 39,- €

Mediterranes Grillbuffet mit Fisch, kalt-warm:

(ab 30 Personen)

Kalte Vorspeisen:

-Pizzaschnecken mit getrockneten Tomaten und Käse
-Yufkateigröllchen mit Spinat
-Antipastiplatte mit gegrilltem Gemüse
-Auberginen-Schafskäsecrèmeröllchen
-Büffelmozzarella mit Basilikumcrèmefüllung u. Datteltomaten auf Rukola

Salate:

-Griechischer Bauernsalat mit Schafskäse, Tomate, Gurke, etc.
-Pennesalat mit Tomate und Zucchini
-Griechischer Krautsalat
-Italienischer Gartensalat

Vom Grill bzw. warme Speisen:

-Hausgemachte Chorizo vom Rind
-Lammbratwurst
-Saltimbocca v. der Pute mit Parmaschinken und Salbei
-Souvlakispieße vom Schwein
-Capritaschen v. Schweinerückensteak mit Mozzarella u. Tomate
-Scampispieße in Kräuter-Knobimarinade
-Lachssteaks in Pink Peppermarinade

-Rosmarinkartoffeln

Beilagen:

-hausgemachte Mojo rojo und Aioli
-Peperoni- und Olivenbaguette, Panini

Dessert:

-Pana Cotta mit Waldfrüchten
-Tiramisu klassisch

Preis pro Person: 39,90 €

Grillmaster ab 30 Personen
Gasgrill, 60 x 40 cm, mit Gas, inklus. Reinigung

pro Stunde: 48,- €
pro Stck: 39,- €

Spanferkel-Event, kalt-warm:

(ab 50 Personen)

Salate:

-Griechischer Bauernsalat mit Schafskäse, Tomate, Gurke, etc.
-Pennesalat mit Oliven u. getrockneten Tomaten
-Farmersalat
-Griechischer Krautsalat
-Caesar Salad mit Parmesandressing

Vom Grill bzw. warme Speisen:

-Spanferkel
-Hähnchenbrustfilet in Champignonrahm
-Backkartoffel
-Kartoffelgratin
-Schmorkraut

Beilagen:

-Sour Cream, Currysoße, Knoblauchsoße
-Kräuterbutter und Senf
-Baguette und Partybrötchen

Dessert:

-Blaubeer-Käsekuchencrème
-Schokomousse mit Vanillesoße

Preis pro Person: 39,90 €

Das Spanferkel wird vor Ort zerlegt und aufgeschnitten.

Inklusive MwSt., Service, großem Spanferkelgrill oder Feuerschale mit Spieß.

Burgerbuffet, kalt -warm:

(ab 30 Personen)

Salate:

-Farmersalat mit Möhren und Sellerie
-Herzhafter Krautsalat mit Paprika
-Rotkrautsalat mit Kümmel

Vom Grill bzw. warme Speisen:

-Rindfleischpatties
-Geflügelpatties
-Gemüsepatties
-Pulled Pork

Beilagen:

-Verschiedene Hamburgerbrötchen
-Frische Zwiebeln, Tomate, Gurke
-Eisbergsalat und Rukola
-Mozzarella
-Balsamicocrème, Aioli, Currysoße
-Senf und Ketchup

Dessert:

-Obstsalat mit Vanillequark

Preis pro Person:	25,90 €	
Grillmaster	pro Stunde:	48,- €
Gasgrill, 60 x 40 cm, mit Gas, inklus. Reinigung	pro Stck:	39,- €

Sebastian Daoud, www.zweidimensional.com

Abbildungen sind Serviervorschläge.