



*Grill & Chill  
Barbecue  
Unsere Auswahl  
2018*



# **ESSEN IST KULTUR, EIN FEST DER SINNE, EINE GUNST FÜR DEN GAST UND EINE AUSZEICHNUNG FÜR DEN GASTGEBER.**

*Seit mehr als 30 Jahren gelten wir als eine der führenden Adressen im Ruhrgebiet für Event-Catering und hochwertige Food-Kreationen.*

*Die individuelle und flexible Beratungskompetenz eines persönlich geführten Unternehmens kombinieren wir mit Ideenfindungen rund um internationale Food- und Event-Trends.*

*So bieten wir Ihnen jederzeit entsprechend Ihrer Vorstellungen eine perfekte Balance zwischen Tradition und Innovation – für Ihr Catering ebenso wie in der Planung und Gestaltung Ihres Events.*

*Besondere Momente im Leben enden nie, wenn sie in bester Erinnerung bleiben.*



## GRILL & CHILL

*Grillen erfreut sich immer größerer Beliebtheit und auch wir haben uns zu diesem Thema für Sie außergewöhnliches einfallen lassen! Unsere Grillfeste genießen mittlerweile einen ganz besonderen Ruf, lassen Sie sich von unseren Ideen überraschen.*





## ***Unsere Küchenchefs haben eine Auswahl für Ihr BBQ zusammengestellt.***

### ***Fleischvarianten***

*Eingelegt mit exotischen Gewürzen, mariniert mit frischen Kräutern und besten Ölen oder einfach naturbelassen - unseren Ideen sind keine Grenzen gesetzt.*

#### ***Lamm***

*Lammkotelett, Lammrücken, Lammspieße,*

#### ***Rind***

*Rumpsteak, Filetsteak, Flanksteak, Ribeye-Steak, Hüftsteak, Entrecote am Knochen gegrillt*

#### ***Schwein***

*Spareribs, Filetmedallions, Nackensteaks, Kotelett, Jungschweinerücken, Filet-Spieße-Spieße*

#### ***Geflügel***

*Hähnchenbrust, Chicken Drumsticks, Hähnchenbrust-Spieße mit Gemüse, Truthahnbrust, Barberie Flugentenbrust, Straußenfilet, Perlhuhnbrust*

#### ***Wurstchen***

*Rostbratwurst "Thüringer Art", Geflügelbratwurst, Nürnberger Rostbratwurst, Grobe Bratwurst, Frankfurter-Mettwurst, Krakauer, Currywurst*



*Mit Thymian oder Fenchel, mit Basilikum, Chili oder Zitrone - in Folie gegrillt, im Bananenblatt oder vom heißen Rost - Fisch und Meeresfrüchte sind eine willkommene Abwechslung, auch für Fleischliebhaber. Immer frisch und fein abgeschmeckt.*



### **Meeresfrüchte**

*Garnelen, Crevetten-Spieße, Jakobsmuscheln, Gambas*

### **Fisch**

*Lachs, Dorade, Schwertfisch, Thunfisch, Forelle  
Fischfilet-Spieße, Saibling, Zander*



### **Vegetarisch**

*Tofu-Gemüse-Spieße, Gegrillter Halloumi,  
Tofu-Grillwürstchen*



# Beilagen

## Kartoffeln

*Ofenkartoffeln, Rosmarinkartoffeln, Blechkartoffeln, Bratkartoffeln, schwäbischer Speckkartoffelsalat, Süßkartoffelspalten*

## Gemüse

*Gegrillte Auberginen, Gemüsespieße, Grilltomaten, Maiskolben, Grillgemüse, Champignons*

## Saucen

*Barbecue, Salsa, Sweet-Chili, Hot-Chili, Voodoo, Heinz Ketchup, Bautzner Senf, Honig-Senf, Süßer Senf, Mango, Smoked-Barbecue*

## Dip's

*Schnittlauch-Knoblauch, Mango-Chutney, Sour Crème, Sauce-Tartar, Rucola-Creme-fraîche, Knoblauchceme, Basilikum-Pesto, Tomaten-Pesto, Paprika-Creme, Curry-Creme, Kräuterquark, Tzatziki*





## **Salate**

*Rheinischer Kartoffelsalat, Bayrischer Kartoffelsalat, schwäbischer Kartoffelsalat, Capresesalat, Römersalat, Feldsalat, Rucolasalat, frisch gehobelter Krautsalat, Nudelsalat nach italienischer Art, mexikanischer Bohnensalat, Pflücksalat*



## **Sommerliche Salate**

*(verschiedene Blattsalate, Tomaten, Gurken, Karotten, Mais)*

## **Dressing**

*Joghurt, Italien, Thousand-Island, French, Cesar's, Kräuter, Mango, American*



## **Vinaigrette**

*Himbeer, Frühlingszwiebel, Balsamico, Granatapfel, Limetten-Chili, Preiselbeer*

## **Brot**

*Steinofenbaguette, Ciabatta, Französisches Baguette, Fladenbrot, Partybrötchen*



## **Butter**

*Knoblauchbutter, Kräuterbutter, Salzbutter, Zwiebelbutter, Paprikabutter, Zitronenbutter*

## ***Zum guten Schluss - Unsere Dessertauswahl***

*Liebevoll einzeln arrangiert im Glas sind unsere  
Desserts eine Verführung der besonderen Art.*

*Von fruchtig über schokoladig, von cremig bis  
exotisch:*

*Schokoladen-Ingwermousse  
Kokosmousse und Ananas  
Mascarponecreme auf Aprikosenragout  
Joghurtschaum und Erdbeerragout  
Pfirsich-Panna Cotta  
Amarettini-Tiramisu  
Waldbeeren und weiße Mousse  
Himbeeren und Vanillecreme*

*Frisch zubereitete Crêpes vom Eisen  
mit frischen Erdbeeren und Schokoladen-Sauce*





# *Transparenz schafft Vertrauen*

*Wir legen größten Wert auf nachvollziehbare und jederzeit belegbare Leistungen.*

*Stellen Sie sich aus unserem vielfältigen Angebot Ihr Wunsch-Barbecue zusammen oder lassen sich von uns beraten.*

*Wir unterbreiten Ihnen gerne unser Angebot, natürlich kostenlos.*

*Benötigen Sie weitere Serviceleistungen wie z.B. Geschirr, Grillequipment, Getränke oder Personal? Auch hier können Sie auf uns zählen.*

*Für alle Fragen stehen wir Ihnen jederzeit unter **info@hanske.de** oder telefonisch unter 0201/867 22-2 zur Verfügung.*

