



BBQ Prospekt

Firmenkunden und Behörden



0800/ 85 700 90

www.kwcatering.de



Vorwort

Sehr geehrte Damen und Herren,

wir sind Ihr Spezialist für erstklassige Barbecues und Outdoor Events.
Für alle anstehenden Firmenveranstaltungen 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



EASY BBQ Lieferbar ab 20 Personen

Vom Holzkohlegrill:

Würzig eingelegte Nackensteaks mit Paprika und Knoblauch aromatisiert
Feurige Harissa-Hähnchenschenkel
Andalusische Rinder-Kebabspieße
Mageres Bauchfleisch in Kräutermarinade
Traditionelle Rostbratwurst

Beilagen:

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

Salate:

Pellkartoffelsalat mit Senfgurke in leichter Mayonnaise
Pikanter Weißkrautsalat

Preis pro Person

ab 50 Personen

ab 90 Personen

* zzgl. Grillstation und Personalkosten siehe Seite 11



15,50 €*
14,80 €*
14,00 €*
15,50 €*
14,80 €*
14,00 €*

LITTLE FINE BBQ Lieferbar ab 20 Personen

Appetizer:

Melonenschiffchen mit Serranoschinken

Vom Holzkohlegrill:

Lachsfilet auf Gemüsebett mit Chilibutter in der Folie
Roastbeef im Ganzen gegrillt mit Tomaten-Gorgonzola-Vinaigrette
Hähnchenbrustfilets „indische Art“ in Curry-Ingwer Marinade
Schweinelachssteaks in Paprika-Igwer-Knoblauchmarinade

Beilagen:

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

Salate:

Nudelsalat Tricolore mit angeschwenkten Zucchini und Kirschtomaten in Basilikumdressing
Capresesalat – sonnengereifte Tomate und Kuhmilchmozzarella auf Rucola mit frischem Basilikum und Balsamicoreme

Dessert:

Herrencreme – cremiger Vanillepudding mit Schokoladensplitter und Jamaika Rum
fruchtige Panna cotta mit Himbeersauce

Preis pro Person

ab 50 Personen

ab 90 Personen

* zzgl. Grillstation und Personalkosten siehe Seite 11



24,50 €*
23,30 €*
22,30 €*



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



19,50 €*
18,60 €*
17,60 €*
16,70 €*
15,80 €*
14,90 €*
14,00 €*
13,10 €*
12,20 €*
11,30 €*
10,40 €*
9,50 €*
8,60 €*
7,70 €*
6,80 €*
5,90 €*
5,00 €*
4,10 €*
3,20 €*
2,30 €*
1,40 €*
0,50 €*
0,00 €

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



18,50 €*
17,60 €*
16,70 €*
15,80 €*
14,90 €*
14,00 €*
13,10 €*
12,20 €*
11,30 €*
10,40 €*
9,50 €*
8,60 €*
7,70 €*
6,80 €*
5,90 €*
5,00 €*
4,10 €*
3,20 €*
2,30 €*
1,40 €*
0,50 €*
0,00 €



BBQ BUFFETS



BBQ No.2 Lieferbar ab 30 Personen

Vom Holzkohlegrill:

Filet vom Wildlachs auf Wokgemüse in der Folie gegart
Rinderhüftsteaks in Chili-Knoblauch-Ingwermarinade
Hähnchenbrustfilet in einer Chili-Karamell-Marinade
Würzig eingelegte Nackensteaks mit Paprika und Knoblauch aromatisiert
Traditionelle Rostbratwurst

Beilagen:

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

Salate:

Traditioneller Pellkartoffelsalat mit Senfgurke in leichter Mayonnaise
Hirtensalat von frischer Paprika, Gurke und Zwiebel mit Schafskäse und Oliven
Hausgemachter Mais-Lauch-Salat in würzigem Mayonnaisedressing

Dessert:

klassische Mousse au chocolat mit Vanillesauce
Preis pro Person
ab 50 Personen
ab 90 Personen

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



22,50 €*
21,50 €*
20,50 €*
20,50 €*

BBQ No.3 Lieferbar ab 30 Personen

Appetizer:

Auswahl an Verschiedenen Anti Pasti wie Oliven, eingelegtem und mit Käsecreme gefülltem Gemüse

Vom Holzkohlegrill:

Filet vom Wildlachs mit Ananas und geriebener Kokosnuss in der Folie gegart
Würzige Rib-Eye Steaks mit Ancho-Kruste
Hähnchenbrustfilets in Teriyaki-Senf-Marinade
Würzig eingelegte Nackensteaks mit Paprika und Knoblauch aromatisiert
Smoky Spare Ribs in einer feinen BBQ Marinade

Beilagen:

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

Salate:

Variation von marktfrischen grünen Salaten der Saison sowie Tomate, Gurke und Paprika mit Joghurtdressing
Nudelsalat Tricolore mit angeschwenkten Zucchini und Kirschtomaten in Basilikumdressing
Capresalat – sonnengereifte Tomate und Kuhmilchmozzarella auf Rucola mit frischem Basilikum und Balsamicocreame

Desserts:

Herrencreme – cremiger Vanillepudding mit Schokoladensplitter und Jamaika Rum
fruchtige Panna cotta mit Himbeersauce

Preis pro Person
ab 50 Personen
ab 90 Personen

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



24,50 €*
23,30 €*
22,00 €*
22,00 €*



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



26,00 €*
24,80 €*
23,50 €*
23,50 €*



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**



55,00 €*
52,50 €*
49,50 €*
55,00 €*
52,50 €*
49,50 €*



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 3,00 € 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
- Quesadila 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 Riesenpfanne inklusive Gas
- Chafing dishes zum warmhalten des Grillgutes

Für die Grillstation inklusive Auf- und Abbau

berechnen wir pro Veranstaltung eine Pauschale in Höhe von

75,00 €

Personal

Grillmeister (grillt bis 30 Personen allein)

pro Pers. / Stunde

25,00 €

Grillhelfer (hilft ab 30 Personen bis 100)

pro Pers. / Stunde

19,00 €

Servicekraft (bei Bedarf)

pro Person / Stunde

22,50 €



FEIERN ZUM FESTPREIS „ALL INCLUSIVE“



	Super Spar Pauschale	Spar Pauschale	Klassik Pauschale	Exklusiv Pauschale
Getränke	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
Spirituosen	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
warme Getränke	Kaffee, Tee	Kaffee, Tee	Kaffee, Tee, Cappuccino	Kaffee, Tee, Cappuccino
Tischwäsche	Ja, weiß	Ja, weiß	Ja, weiß	Ja, weiß
Geschirr & Besteck	Ja	Ja	Ja	Ja
Gläser	Ja	Ja	Ja	Ja
Servicepersonal	Ja	Ja	Ja	Ja
Sonstiges Equipment und Dienstleistungen	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
Preis pro Person bei Wahl des:				
Easy BBQ	47,00 €	51,00 €	54,00 €	nicht auswählbar
Little BBQ	58,00 €	62,00 €	65,00 €	69,00 €
Big BBQ	55,00 €	59,00 €	63,00 €	66,00 €
BBQ No.1	54,00 €	58,00 €	61,00 €	65,00 €
BBQ No.2	57,00 €	61,00 €	64,00 €	68,00 €
BBQ No.3	59,00 €	63,00 €	66,00 €	70,00 €
BBQ No.4	nicht auswählbar	65,00 €	68,00 €	72,00 €
BBQ No.5	nicht auswählbar	nicht auswählbar	75,00 €	79,00 €
Gourmet BBQ	nicht auswählbar	nicht auswählbar	93,00 €	99,00 €
All American BBQ	58,00 €	62,00 €	65,00 €	69,00 €



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	0,85 €
Catering Gedeck „Buffet“ (2 Teller, 2 Messer, 2 Gabeln, 1 Dessertteller, 1 Dessertlöffel) inkl. Reinigungskosten	1,90 €
Festzeltgarnitur komplett	10,00 €
Hussen Set weiß für Festzeltgarnitur, inkl. Reinigungs- & Bügelkosten	19,50 €
Stehtisch, 80cm DM	8,50 €
Stehtischhülle Stretch, weiß inkl. Reinigungskosten	11,50 €
Buffettisch 220 x 60 cm	4,00 €
Bankett-Tisch rund, 160cm DM	12,50 €
Polsterstuhl	3,90 €
Tischdecke weiß, 280 x 130 cm inkl. Reinigungskosten	8,50 €
Tuchserviette inkl. Reinigungskosten	0,85 €
Zapfanlage inkl. CO2 und Reinigungskosten	29,00 €
Thekenelement mit Spüle und Zapfanlage inkl. CO2 und Reinigungskosten	59,00 €
Beistelltheke ohne Spüle	35,00 €
Kühlanhänger	128,00 €
Flaschenkühlschrank	35,00 €
Mehrzweckglas „Stange“	0,20 €
Weinglas „All in One“	0,30 €
Sektglas	0,25 €
Cocktailglas „Caipirinha“	0,45 €
Terrassenheizstrahler	25,00 €
Propangas 11kg (Anbruch kann nicht erstattet werden)	18,50 €
Partypavillon weiß 4x10m inkl. Aufbau	165,00 €
Partypavillon weiß 4x8m inkl. Aufbau	139,00 €
VIP Pagode 5x5m weiß mit Holzboden inkl. Aufbau	550,00 €
Festzelt ab 100 bis 1600qm weiß mit Holzboden	Preis auf Anfrage

