



Ihr Partner für

Hochzeiten und Geburtstage
Firmenfeiern sowie Großevents
Food Truck & Fusion Food



Grill and Chill

Catering & Cocktail Service

Von regionalen Spezialitäten über Street-Food, von Tapas-Menüs über Grill-Buffets bis hin zu individuellen Gourmet-Büfets können Sie wählen, womit wir aus Ihrer Veranstaltung ein unvergessliches Event kreieren.

Egal ob Sie eine Hochzeit, einen Geburtstag oder ein Mitarbeiterfest planen – Vertrauen Sie auf unsere langjährige Erfahrung und überraschen Sie Ihre Gäste. Wir unterstützen Sie bei den Vorbereitungen und der Umsetzung Ihrer Ideen. Dabei bieten wir Ihnen neben unserem Catering & Cocktail Service auch die komplette Event-Planung aus einer Hand.

Wir helfen Ihnen in allen wichtigen Punkten und können hierbei auf ein großes Netzwerk an professionellen Dienstleistern zurückgreifen. Von A wie Aperitif bis Z wie Zaubershow, egal ob Sie lediglich ein leckeres Essen haben wollen oder den kompletten Service mit Tischen, Dekoration und Cocktailbar – sprechen Sie uns einfach an und wir kümmern uns gemeinsam um die Details.



Wer wir sind

Seit über 20 Jahren sind Andrea und Michael Weghaupt, die Geschäftsführer von Grill und Chill, in der Gastronomie tätig. In dieser Zeit konnten viele Eindrücke und Erfahrungen gesammelt werden, so dass der Schritt hin zu einem eigenen Catering & Cocktail Service nur die logische Schlussfolgerung war.

Unter dem Label „Grill und Chill“ sind wir seit 2011 in Südbaden unterwegs und verköstigen Sie und Ihre Gäste mit leckeren Speisen und Getränken. Anfang 2014 haben wir dann unsere „Black Pearl“ in Auftrag gegeben - 3 Jahre später kam die „Flying Dutchmann“ dazu. Mit diese stylischen Food Trucks bzw. Food Trailern haben wir zwei hochmoderne und mobile Küchen im Einsatz, die noch dazu als wunderschöne Eyecatcher dienen - das Auge isst schließlich mit. Individuell planen wir Show-Cooking Caterings und tolle Bufetts, welche je nach Anlass und Gusto bewirtet werden.

Ob Hochzeiten und Geburtstage, Firmen- und Vereinsfeste, Sommerfeste, Weihnachtsfeiern oder Messe-Events - Ihre Wünsche stehen dabei immer im Vordergrund. Unsere erfahrene Mannschaft garantiert für eine hohe Qualität und tollen Geschmack der Speisen sowie für eine perfekte optische Präsentation.





Grillen und Chillen

Alle unsere Speisen sind selbstgemacht und werden für Ihr Event frisch zubereitet. Dabei legen wir besonderen Wert auf regionale Produkte der Saison und bieten Ihnen gerne auch vegetarisch-vegane Alternativen zu unseren hochwertigen Fleisch- und Fischspezialitäten.

Unsere Lebensmittel stammen vorzugsweise von Erzeugern aus der näheren Umgebung und haben größtenteils BIO-Qualität. Um dies auch beleghaft nachweisen zu können, sind wir seit 2015 BIO-zertifiziert und nehmen am Kontrollverfahren zur BIO-Auser-Haus-Verpflegung teil BIO-AHVV – DE-BW-003-69451-A. In enger Zusammenarbeit mit unseren Lieferanten und Händlern können wir auf fast alle Ihre Wünsche und Vorstellungen eingehen. Auf der letzten Seite dieser Broschüre finden Sie unsere Lieferanten im Kurz-Porträt.

Selbstverständlich arbeiten wir ohne künstliche Geschmacksverstärker und Konservierungs- bzw. Farbstoffen. Fertigprodukte, Fleisch aus Massentierhaltung und unbekannter Herkunft oder gentechnisch veränderte Lebensmittel werden Sie bei uns nicht finden – Diese Kriterien zählen zu unseren persönlichen Anforderungen die wir als Basis für die Zubereitung eines guten Essens ansehen.



Cocktails & Getränke

Neben einem breiten und vielfältigen Angebot aus unserer Küche und Patisserie, bieten wir Ihnen auch einen umfangreichen Getränke- und Cocktail-Service. Von der Profi-Cocktailbar über die Zapfanlage bis hin zum Kühlwagen und Gläsern, können wir Ihnen alles liefern, was zum Ausschank Ihrer Lieblingsgetränke notwendig ist.

Edle Weine, hochwertige Spirituosen und hausgemachte Limos sind nur ein kleiner Teil unseres breiten Portfolios. Vorab erstellen wir mit Ihnen natürlich eine individuelle Getränke- und Cocktaillkarte die für jeden Geschmack etwas bereithält.

An der Veranstaltung kümmern wir uns dann um den Ausschank und bereiten alles frisch für Sie und Ihre Gäste zu. Gerne übernehmen wir auch den Service und sorgen stets für ein volles Glas. Des Weiteren ist auch ein heißer schaumiger Cappuccino oder starker Espresso immer ein unverzichtbarer Teil bei einer Veranstaltung. Auch hier haben wir die passenden Lösungen für sie parat.



Serviceleistungen und Equipment



Sie sind noch auf der Suche nach einer Location oder es wird noch kurzfristig ein DJ benötigen? Wir unterstützen Sie bei allen Vorbereitungen und der Umsetzung Ihrer Ideen. Neben unserem Catering & Cocktail Service übernehmen wir gerne die komplette Eventplanung für Ihre Hochzeit-, Geburtstags- oder Firmenfeier.

Unsere langjährige Erfahrung und ein großes Netzwerk an Dienstleistern, rund um die Eventgastronomie und Veranstaltungstechnik, bieten Ihnen den Vorteil, uns nicht nur als Ansprechpartner für Ihr Catering sondern auch darüber hinaus zu wählen. Unser geschultes Service-Personal sorgt stets für die Koordination und einen reibungslosen Ablauf.

Des Weiteren verfügen wir selbst über das gängigste Equipment, welches für eine Veranstaltung benötigt wird. Als Beispiel sei genannt: Zelte und Falt-Pavillons, Soundsysteme, Beleuchtung, Sonnenschirme, Liegestühle, Stehtische, Tischdecken & Hussen, Dekoration, Stromadapter, Spülmaschinen, Geschirr und vieles mehr.





Menüvorschläge

Auf den nachfolgenden Seiten haben wir einige Menü- und Catering-Vorschläge zusammengestellt. Gerne nehmen wir Ihre Wünsche und Vorstellungen in einem individuellen Angebot mit auf. Die Preisangaben, hier in der Bröschüre, dienen lediglich zur Orientierung für die entsprechende Personenzahl. Es fallen zudem weitere Personal- und Servicekosten an. Infos hierzu erhalten Sie auf Seite 19. Bei unseren Caterings werden stets genügend Speisen mitgebracht, so das jeder Gast sich so oft er möchte bedienen kann - bis er satt ist - sozusagen "all you can eat".

Ein auf Ihre Wünsche personalisiertes Angebot erstellen wir Ihnen nach einem persönlichen Gespräch. Hier werden dann das Menü, die Anzahl der Personen, die Köche und das Service-Personal, der zeitliche Umfang sowie weitere Serviceleistungen definiert. Dies ist bei jeder Veranstaltung abhängig von unterschiedlichen Faktoren, was zu einem individuellen Preis führt.

Da wir die meisten Speisen direkt vor Ort zubereiten, sind die perfekte Garstufe und Frische garantiert. Wir verstehen uns als Caterer der mit einer tollen Koch-Show und Transparenz für Sie und Ihre Gäste aufwartet um Ihnen lange in Erinnerung zu bleiben. Wir wünschen ihnen nun viel Spaß bei der Durchsicht.



Street-Food „Burger deluxe“

alle Klassik-Burger mit reinem Rinder-Hack-Patty, geschmolzenem Gouda-Käse sowie karamellisierten Zwiebeln - verpackt im Brioche-Bun

- ✓ Burger Nr. 1 - mit Gewürz-Gurke, Tomate, Salat, Black-Beer-Salsa & Agaven-Senf
- ✓ Black Forest Burger - mit Schwarzwälder Speck, Gewürz-Gurke, Tomate, Salat, Agaven-Senf und Black-Beer-Salsa
- ✓ Exotic Burger - mit Rucola-Salat, Tomate, Jalapeños, Mango-Chili-Salsa & Aioli
- ✓ Kids- / Klassik-Burger - mit Fleisch oder Vegi-Patty, Käse und Ketchup

... und dann noch unsere Spezial-Burger im Brioche-Bun

- ✓ Vegi-Burger - Gemüse-Quinoa-Bratling anstatt Fleisch, Käse, Rucola-Salat, Tomate, Gurke, Mango-Chili-Salsa & Aioli
- ✓ Pulled Pork Burger - 24 Stunden geschmortes und gerupftes Schweinefleisch auf Cole-Slaw mit Dirty-Harry BBQ Salsa & Zwiebel-Würfel ontop

... sowie Beilagen

- ✓ Pommes frites und Twister-Fries - mit Kräutersalz, Sour-Cream, Ketchup oder Mayo
- ✓ auf Wunsch auch mit Ihren Lieblings-Fritten

22,90 € pro Person (ab 100 Personen)

24,90 € pro Person (ab 70 Personen)

26,90 € pro Person (ab 50 Personen)

Oder ganz was Anderes?

Ergänzend zu den Vorschlägen, bieten wir gerne auch Burger mit Hühnchen, Fisch oder Pulled Mashroom an, sowie eine Auswahl an HotDogs, Grill- und Currywürsten. Ebenso empfehlen wir gerne auch Salate, Tapas und Desserts zu den Hauptgerichten.



Unser Spezial Grill-Menü

Fleisch und Fisch-Spezialitäten - "à la Minute" vor Ihren Augen gegrillt

- ✓ Rinderrückensteaks - Entrecôt und Rumpsteak - im Oberhitzegeill bei 800°C gegrillt Fleur de Sel & grober Pfeffer ontop - dazu karamellisierte Zwiebeln und Kräuterbutter
- ✓ zarte BIO-Lachs Filets braten wir glasig und verfeinern sie mit Teriyaki & Sesam angerichtet auf einem Bett aus lauwarmem Linsen-Wurzelgemüse-Salat
- ✓ saftiges Pollo fino vom glücklichen Freiland-Hühnchen im Paprika-Rub
- ✓ rosa gegrillte Lammüfte "Baharat"- orientalisch mariniert
- ✓ unsere legendäre rote Moscherosch Kräuter-Wurst & Käse-Griller
- ✓ Nürnberger-Bratwürstchen für die Kids

Vegetarische & vegane Gerichte - aus der großen Pfanne und am Buffet präsentiert

- ✓ saisonale Gemüsepfanne aus dem BIO-Garten mit Curry verfeinert
- ✓ vegetarische Maultäschle - in Basilikum-Cashew-Pesto
- ✓ würziger Grill-Käse mit Kräutern mariniert
- ✓ Rosmarin-Kartöffelchen mit Frühlingszwiebeln aus der großen Pfanne

- unterschiedliche Salate - je nach Saison, Personenzahl und Geschmack
- ✓ bunte Blattsalat-Variation mit Mango-Balsamico & Joghurt-Kräuter Dressing
- ✓ badischer Kartoffelsalat - nach Omas Rezept
- ✓ Feldsalat mit Speck und Kracherle
- ✓ feiner Penne-Salat - mediterran mit Parmesan, Rucola und Oliven
- ✓ Rote-Beete-Apfel Salat - als Rohkost-Variante - wie der Chef ihn mag
- ✓ Gurkensalat mit veganem Soja-Joghurt-Dill Dressing
- ✓ saftiger Karotten-Krautsalat – Cole Slaw nach Hausezept
- ✓ Tomaten-Mozzarella-Salat - klassisch mit Olivenöl und BalsamicoDrssig
- ✓ Brokkoli-Trauben-Salat mit Cashew-Körner-Crunch
- ✓ Kichererbsen-Salat mit Oliven, getrockneten Tomaten, Gurke und Feta-Käse

- ✓ ofenfrische Baguette- und Brötchen-Variationen runden das Buffet ab
- ✓ Sour-Cream, Mango-Chili-Salsa & vegane Knobi-Aioli
- ✓ Agaven-Senf, Ketchup & Black-Beer-Salsa

49,90 € pro Person (ab 100 Personen)
51,90 € pro Person (ab 70 Personen)
53,90 € pro Person (ab 50 Personen)



Das Buffet Menü

Sollte es uns auf Grund der Jahreszeit oder des Platzes nicht möglich sein, mit unseren Foodtrucks vor Ort zu glänzen, bieten wir Ihnen auch gerne unseren "klassischen" Catering-Service mit folgenden Menü-Vorschlägen

- ✓ Rinderrückensteaks - Entrecôte und Rumpsteak - vor Ort für ihre Gäste tranchiert - mit Fleur de Sel & buntem Pfeffer verfeinert - sowie Schmor-Zwiebeln und Kräuterbutter
- ✓ zarte BIO-Lachs Filets auf einem Bett aus lauwarmem Linsen-Salat und Riesling-Sahne-Schaum on top
- ✓ Polo fino vom glücklichen BIO-Freiland-Hähnchen mit Kräutern der Provence verfeinert auf saisonalem Ratatouille-Gemüse
- ✓ rosa gebrillte Lamm Hüfte "Baharat" - orientalisch mariniert
- ✓ herzhafter Burgunder-Braten vom Langenharder Weiderind in einer kräftigen Sugo vom Wurzelgemüse
- ✓ Schaschlik-Spieße vom Groth-Hof Schwein - klassisch mit Speck, Paprika und Zwiebeln gespickt in unserer würzigen Paprika-Speck-Soße
- ✓ Nürnberger-Bratwürstchen für die Kids

Vegetarische & vegane Gerichte - sowie Beilagen und Salaten

- ✓ knackiges Gemüse aus dem BIO-Garten - so bunt wie die Jahreszeiten
- ✓ Rosmarin-Kartoffelchen mit Frühlingszwiebeln und frischen Kräutern
- ✓ Linguine-Nudeln oder vegetarische Maultäschle wahlweise mit Basilikum-Cashew-Parmesan-Pesto verfeinert oder naturell
- ✓ Spätzle in Kräuterbutter geschwenkt und mit Butterbrösel

- unterschiedliche Salate - je nach Saison, Personenzahl und Geschmack
- ✓ bunte Blattsalat-Variation mit Mango-Balsamico & Joghurt-Kräuter Dressing
- ✓ badischer Kartoffelsalat - nach Omas Rezept
- ✓ Feldsalat mit Speck und Kracherle
- ✓ feiner Penne-Salat - mediterran mit Parmesan, Rucola und Oliven
- ✓ Rote-Beete-Apfel Salat - als Rohkost -Variante - wie der Chef ihn mag
- ✓ Gurkensalat mit veganem Soja-Joghurt-Dill Dressing
- ✓ saftiger Karotten-Krautsalat – Cole Slaw nach Hausezept
- ✓ Tomaten-Mozzarella-Salat - klassisch mit Olivenöl und Balsamico-Essig
- ✓ Brokkoli-Trauben-Salat mit Cashew-Körner-Crunch
- ✓ Kichererbsen-Salat mit Oliven, getrockneten Tomaten, Gurke und Feta-Käse

- ✓ ofenfrische Baguette- und Brötchen-Variationen runden das Buffet ab
- ✓ auf Wunsch bieten wir unterschiedliche Salsas, Toppings und Soßen an

**ab 44,90 € pro Person (ab 50 Personen)
Preis je nach Auswahl der Gerichte und Umfang**



Gönne deinem Körper etwas
Gutes, damit die Seele
Lust hat darin zu wohnen.



„Viva Espana“ Pincho-Fiesta

ausgelassen das Leben genießen, ein Gläschen Wein oder Cerveza - vielleicht auch zwei, dazu leckere Kleinigkeiten - frisch zubereitet und liebevoll garniert - eben wie im Urlaub. Das ist der Grundgedanke hinter den spanischen Tapas und Pinchos die wir Ihnen auf dieser Seite präsentieren:

Pinchos - Variationen mit unterschiedlichen Toppings

- ✓ Tomaten-Bruschetta mit Basilikum und Balsamico
- ✓ Chorizo auf Apfel-Chutney und Olive
- ✓ Thunfisch-Creme mit Limette-Mayo, Kapern und Dill
- ✓ Manchego-Käse an Feigensenf und Cashew-Körner-Crunch
- ✓ Gamba al ajillo mit Gurke, Aioli und Chili
- ✓ Serano-Schinken mit Olivenöl, Rucola und Parmesan
- ✓ Sardellen-Filets an Zucchini-Paprika-Sugo
- ✓ Tortilla Espanola - Kartoffel-Eierkuchen mit Kräutern
- ✓ Albondigas - Hackbällchen an Tomaten-Sugo
- ✓ Dattel im Speckmantel - kross-süß-salzig
- ✓ Croquetas de Jamón - nach unserem Hausrezept

Patatas, Antipasti und Salate im Weck-Glas

- ✓ Patatas Bravas - ausgebackene Kartoffeln mit Meersalz und frischen Kräutern verfeinert - dazu Mojo Rojo und Aioli
 - ✓ Schafskäse mit Kräutern der Provence aromatisiert
 - ✓ eingelegte Oliven, sonnengetrocknete Tomaten und Peperoni
 - ✓ gegrillte Zucchini, Auberginen und bunte Paprika - mediterran mariniert
- unterschiedliche Salate - je nach Saison, Personenzahl und Wunsch
- ✓ bunte Blattsalat-Variation mit Mango-Balsamico & Joghurt-Kräuter Dressing
 - ✓ badischer Kartoffelsalat - nach Omas Rezept
 - ✓ Feldsalat mit Speck und Kracherle
 - ✓ feiner Penne-Salat - mediterran mit Parmesan, Rucola und Oliven
 - ✓ Rote-Beete-Apfel Salat - als Rohkost -Variante - wie der Chef ihn mag
 - ✓ Gurkensalat mit veganem Soja-Joghurt-Dill Dressing
 - ✓ saftiger Karotten-Krautsalat – Cole Slaw nach Hausrezept
 - ✓ Tomaten-Mozzarella-Salat - klassisch mit Olivenöl und Balsamico-Essig
 - ✓ Brokkoli-Trauben-Salat mit Cashew-Körner-Crunch
 - ✓ Kichererbsen-Salat mit Oliven, getrockneten Tomaten, Gurke und Feta

ab 42,90 € pro Person (ab 50 Personen)
Preis je nach Auswahl der Gerichte und Umfang



Unser „Naturell-Vegi“ Menü

wir können auch ohne Fleisch und Fisch - natürliche Zutaten und eigene Rezepte sorgen für eine bunte und kreative Auswahl an leckeren Gerichten

- ✓ leckeres indisches Linsen-Tarka-Dal mit Minz-Joghurt und frischem Koriander
- ✓ knackiges Gemüse in Yellow-Thai-Curry mit Kokos-Mango-Soße & Cashews
- ✓ spicy Chili-con-Soja mit Sour-Cream on top
- ✓ G&C Vegi-Burger mit Quinoa-Gemüse-Bratling, Käse, Salat, Tomate, Gurke, karamellisierte Zwiebeln, Aioli & Mango-Chili-Salsa im Brioche-Bun
- ✓ koreanischer Pulled-Mushroom-Burger mit Austernpilzen in Teriyaki mariniert, Kimchi-Salat, Spring-Onion, Sesam und Cashew-Crunch
- ✓ mexikanische Burrito Verdura mit gegrilltem Gemüse, schwarze Bohnen, Salat, Duft-Reis, Salsa, Minz-Cream und Reibekäse
- ✓ Linguine-Nudeln oder vegetarische Maultäschle mit Basilikum-Cashew-Parmesan-Pesto verfeinert

Beilagen und Antipasti sowie Salate nach Wahl

- ✓ saisonales Pfannengemüse aus dem BIO-Garten mit frischen Kräutern verfeinert
- ✓ rösch angebratene Drilling-Kartoffelchen oder Champignons mit Dip nach Wahl
- ✓ Currys und Chilis wahlweise mit Duft-Reis, Steinofen-Baguette oder Naan-Brot
- ✓ Wedge-Potatoes, Twister-fries oder Pommes - klassisch mit Toppings

- ✓ griechischer Feta-Schafskäse mit Kräutern der Provence aromatisiert
- ✓ eingelegte Kalamata-Oliven, sonnengetrocknete Tomaten und Peperoni
- ✓ herzhafter Bergkäse und Trauben am Spießchen - Feigensenf & Körner-Crunch
- ✓ gegrillte Zucchini, Auberginen und bunte Paprika - mediterran mariniert
- ✓ original Tortilla Espanola - nach unserem Hausrezept

- unterschiedliche Salate - je nach Saison, Personenzahl und Wunsch
- ✓ bunte Blattsalat-Variation mit Mango-Balsamico & Joghurt-Kräuter Dressing
- ✓ badischer Kartoffelsalat - nach Omas Rezept
- ✓ feiner Penne-Salat - mediterran mit Parmesan, Rucola und Oliven
- ✓ Rote-Beete-Apfel Salat - als Rohkost -Variante - wie der Chef ihn mag
- ✓ Gurkensalat mit veganem Soja-Joghurt-Dill Dressing
- ✓ saftiger Karotten-Krautsalat – Cole Slaw nach Hausrezept
- ✓ Tomaten-Mozzarella-Salat - klassisch mit Oliven und Balsamico-Dressing
- ✓ Brokkoli-Trauben-Salat mit Cashew-Körner-Crunch
- ✓ Kichererbsen-Salat mit Oliven, getrockneten Tomaten, Gurke und Feta

ab 44,90 € pro Person (ab 50 Personen)
Preis je nach Auswahl der Gerichte und Umfang

Optional zu den Menüs

Ergänzend zu unseren Hauptgängen haben wir folgende Vorschläge

zum Empfang der Gäste reichen wir unser Flying-Fingerfood

- ✓ geröstete Bruschetta – mit saisonalen Toppings – z.B. Tomaten-Basilikum, Parmesan-Pesto, Rote-Beete & Kräuter-Cream, Kichererbsen-Sesam-Humus,...
- ✓ gebackene Datteln im Speckmantel – süß-salzig-kross – lecker

**3,90 € pro Person (ab 100 Personen)
5,90 € pro Person (ab 50 Personen)**

beim Nachtisch reichen wir drei Kleinigkeiten aus unserer Patisserie

- ✓ Popcorn-Creme-Brûlée - der Klassiker mal anders
- ✓ Amarettini-Creme mit beschwipsten Kirschen
- ✓ Vanille-Cream mit Himbeer-Mark und Cashew-Caramel on top
- ✓ original geschichtetes Tiramisu - nach Mama Ilse's Rezept
- ✓ warme Schoko-Gugelhüpfle mit Lava-Kern und Sahne-Krönchen
- ✓ unterschiedliche Stiel- und Waffeleis aus der Truhe
gerne auch ergänzend zu Torten und Kuchen von Ihnen und den Gästen

**6,90 € pro Person (ab 100 Personen)
8,90 € pro Person (ab 50 Personen)**

als Mitternachtssnack richten wir am Buffet für Sie und die Gäste

- ✓ unsere legendäre Currywurst zum Selberschöpfen - unterschiedlich scharfe Currys und Baguette runden den Snack ab
- ✓ zusätzlich auch als vegane Variante möglich

**3,90 € pro Person (ab 100 Personen)
4,90 € pro Person (ab 50 Personen)**

Unsere beliebten Klassiker

lecker auf die Hand - für kleinere Anlässe und Veranstaltungen

direkt vom Ofen aufs Holzbrett - unsere Flammkuchen

- ✓ alle Flammkuchen mit Weizenmehl-Böden und Schmand
- ✓ Traditionell - mit Schwarzwälder Speck und Zwiebeln
- ✓ Gratinée - mit Schwarzwälder Speck, Zwiebeln und Käse gratiniert
- ✓ Munster - mit Speck, Zwiebeln und Munster-Käse gratiniert
- ✓ Salmone - mit Räucher-Lachs, Dill, Frühlingszwiebeln und Käse
- ✓ Vegetarisch - mit Möhren-Raspel, Lauch, getrocknete Tomaten & Feta-Käse
- ✓ Apfel - mit Apfel-Scheiben, Zimt-Zucker und auf Wunsch mit Calvados flambiert
- ✓ Himbeer - mit Himbeeren, Schoko-Raspel und Krokant

21,90 € pro Person (ab 30 Personen)

19,90 € pro Person (ab 50 Personen)

Fingerfood und Canapés liebevoll und dekorativ am Buffet präsentiert

- ✓ gerollte Wrap-Schnitten - unterschiedlich gefüllt
 - mit Thunfisch-Cream, Limetten-Mayo, Gurke und Salat
 - mit Kichererbsen-Humus, Tomate, Oliven und Salat
- ✓ Flammkuchen-Canapés mit Schmand-Käse-Speck
- ✓ Pizza-Canapés mit Tomate-Paprika-Mozzarella
- ✓ unterschiedliche Klassik- Canapés - mit Käse, Schinken, Salami und Frischkäse
- ✓ Tapas-Schälchen mit Kalamata-Oliven, Feta-Würfel und getrocknete Tomaten
- ✓ herzhafter Bergkäse und Trauben am Spießchen – mit Feigensenf verfeinert
- ✓ Straßburger Wurstsalat um Weck-Glas
- ✓ Rote-Beete-Apfel-Salat & Kartoffelsalat im Weck-Glas
- ✓ verschiedene Laugen-Bits mit Sesam, Käse und Salz sowie Baguette-Scheiben

24,90 € pro Person (ab 30 Personen)

22,90 € pro Person (ab 50 Personen)

Preis je nach Auswahl der Gerichte und Umfang



individuelle Menüs, Personal und Service

Sollten Sie bei unseren Menü-Vorschlägen noch etwas vermissen oder spezielle Wünsche haben, dann können wir dies natürlich gerne in einem individuellen Angebot einfließen lassen. Einzelne Speisen, sowie unsere Optionen wie Fingerfood, Tapas, Nachtisch oder Mitternachtssnack können entsprechend kombiniert oder mit ihren Lieblingsgerichten ausgetauscht werden. Wir beraten Sie ebenfalls, wenn Sie zu einem kleineren Anlass unseren Service in Anspruch nehmen wollen.

Je nach Auswahl der einzelnen Menü-Optionen und dem Gesamt-Aufwand für die Veranstaltung, wird eine entsprechende Anzahl an Köchen, Barkeepern und Servicekräften vor Ort von uns eingeplant. Diese sind dann für den Auf- und Abbau, das Live-Cooking im Food Truck, den Grill- und Back-Stationen, sowie den Service-Tätigkeiten im Allgemeinen zuständig. Sie werden nach der gesamten Dauer des Einsatzes am Aufbau- und Veranstaltungstag berechnet und kosten je 49,- € auf die Stunde. Je gefahrenen Kilometer und Fahrzeug fallen 1,- € Fahrtkosten an. Sollte einmal nicht klar sein, wie viele Gäste tatsächlich kommen, können wir Ihnen auch eine stückgenau Abrechnung anbieten. Bei welchen Speisen dies möglich ist, erklären wir gerne in einem persönlichen Gespräch.

Für die Planung der Veranstaltung, die Angebotserstellung sowie den pauschalen Fixkosten wie beispielsweise den Abschreibungen für Geräte und Fuhrpark, Wartungen, Versicherungen, Miete, DGUV-Prüfungen usw., berechnen wir eine Catering- und Foodtruck-Pauschale. Sie liegt in der Regel zwischen 190,- € bis 490,- € und ist abhängig vom Gesamt-Aufwand sowie Umfang.

Die Menüpreise in dieser Broschüre dienen zur allgemeinen Orientierung. Die Kosten sind insgesamt abhängig von Ihren persönlichen Vorgaben und werden in einem individuellen Angebot genau aufgeführt. Für Kinder bis 12 Jahre wird generell der halbe Menü-Preis fällig, Kleinkinder bis 3 Jahre werden nicht berechnet. Gläser, Teller und Besteck sowie sonstiges Equipment werden nach Bedarf angeboten und berechnet. Die Dekoration, das Buffet und das dafür nötige Equipment ist inklusive. Alle Preise sind netto und verstehen sich zuzüglich der aktuell gültigen Mehrwertsteuer von 19% (Stand Januar 2025).



Unsere Partner und Lieferanten

Demeter-Hof Witt - Hubertusstraße 13 - 77656 Weier - www.demeterhof-witt.de

Unser saisonales Gemüse, Salate und Eier beziehen wir vom demeter-Hof von Johannes und Luca Witt. Hier werden alle Produkte nach den höchsten biodynamischen Kriterien des demeter-Verbands angebaut. Natürlich ohne chemisch-synthetische Pflanzenschutzmittel und Gentechnik-frei. Der Geschmack und die Qualität sprechen für sich und suchen in unserer Region ihres gleichen.

Rinklin Naturkost - Bruckmatten 18 - 79356 Eichstetten - www.rinklin-naturkost.de

In der Naturkostbranche ist die Rinklin Naturkost GmbH eine feste Größe. Sie beliefern über 600 Kunden wie Reformhäuser, den BIO-Fachhandel, ausgewählte Gastronomen sowie Vermarkter und decken das komplette BIO-Naturkostsortiment ab: Obst und Gemüse, Molkereiprodukte, Wurst und Fleisch, Backwaren und Müsli, Öle, Feinkost, Brotaufstriche, Tofuprodukte und Getränke. Rinklin Naturkost kooperiert mit allen Herstellern bekannter Naturkostmarken auf dem deutschen Markt. Bei den Lieferanten legt man einen besonderen Wert auf die Beziehung zu kleineren und regionalen Anbietern. Gerade im Obst- und Gemüsebereich wird regionalen Erzeugern der Vorzug gegeben.

Bäckerei Dorfmühle - Lahrer Straße 26 - 77933 Lahr-Sulz - www.baeckerei-sulz.de

Unsere örtliche Bäckerei "Dorf mühle" von Anita und Klaus Schäfer steht schon seit vielen Jahren für qualitativ hochwertige Produkte und besten Service. In dem Sie traditionelle Handwerkskunst mit moderner Technik verbinden, werden unsere Backwaren höchsten Standards gerecht.

Schmiederhof - Langenhard 9 - 77933 Lahr - www.schmiederhof-langenhard.de

Der Schmiederhof hält seine Rinder in Mutterkuhhaltung, d.h. die Kälber wachsen zusammen mit den Kühen auf der Weide auf. Die Jungtiere verbringen den größten Teil des Jahres gemeinsam mit ihren Müttern auf saftigen, grünen Weiden des Langenhard. Gesundes, schmackhaftes Futter wie Gras oder Heu für die Mutterkühe und frische Muttermilch für die Kälber bilden die Grundlage für ein gesundes Aufwachsen. Durch diese Art der Beweidung wird die natürliche Landschaft gepflegt - der Naturraum bleibt als Kulturlandschaft erhalten. Auch deshalb wurden Sie vom Regierungspräsidium Freiburg mit dem 3. Platz in der Kategorie „Höfe für biologische Vielfalt“ ausgezeichnet.

Metzgerei Ferber - Hauptstraße 42 - 77731 Willstätt - www.schwanenmetzgerei.de

Gemeinsam mit den Landwirten bietet unsere Haus-Metzgerei Ihnen Lebensmittel, die „vor Ort“, also in und um Willstätt herum produziert wurden. Das bedeutet, dass nicht nur die Tiere aus der eigenen Schlachtung von den örtlichen Betrieben stammen, sondern auch, dass das Futter mit dem diese Tiere gefüttert werden fast ausschließlich hier auf den Feldern angebaut wird. Die Schweine werden auf dem Grothhof in großen Außenklimaställen – also an der frischen Luft – auf Stroh gemästet. Sie haben so die Möglichkeit zur artgerechten Gruppenbildung und Spiel - diese stressfreie Haltungsform wirkt sich selbstverständlich auch sehr positiv auf die Fleischqualität aus.



Wir hoffen unser Broschüre hat Ihnen gefallen und freuen uns schon jetzt auf Ihre Anfrage sowie das tolle Event, welches wir mit Ihnen ausrichten werden. Bitte bedenken Sie, dass wir gerade Freitags und an den Wochenenden sehr oft gebucht werden.

Sollten Sie also schon ein konkretes Datum für Ihre Veranstaltung haben, nehmen Sie bitte frühzeitig mit uns Kontakt auf, um eine Reservierung an Ihrem Wunschtermin zu erhalten.

Sie erreichen uns telefonisch, per E-Mail oder am besten gleich über das Kontaktformular.

Grill and Chill
Familie Weghaupt

phone: 0177 - 82 12 286
mail@grill-and-chill.net

Waldstraße 50
77933 Lahr-Sulz



www.grill-and-chill.net