



# ROHLFING FOOD EXPERIENCE

Grill Standard  
Ab 25 Personen

Bratwurst frisch und gebrüht  
Schweinenackensteaks in hausgemachter Paprika-Marinade  
Tandori Hähnchensteak  
Grillkäse in Kräuter und Knoblauchöl mariniert  
Westfälischer Kartoffelsalat mit Ei  
herzhafter Weißkraut-Salat  
Mediterraner Pasta-Salat mit getrockneten Tomaten, Artischocken, Oliven, Mais, Paprika  
Senf, Ketchup, Salsa-Sauce, Curry-Ananas-Mayonnaise, Tomatenfrischkäse  
Baguette Brot Korb

Preis pro Person 27,40 €

Die Preise verstehen sich inklusive Grills, Teller, Bestecke. Reinigungsgebühren, Servietten, Buffettische und dem Koch. Wir grillen bis zu 2 Stunden für Sie und Ihre Gäste. Preise inkl. MwSt.





# ROHLFING FOOD EXPERIENCE

## Barbecue

ab 50 Personen

Pulled Pork Burger

Beef Burger

Broich-Bun, Rote Zwiebeln, Römersalat, BBQ-Sauce, Tortillas-Chip

Rippchen in Honig-Senf-marinade

Amerikanische Chicken Wings

Maiskölbchen mit Salsa-Sauce

Swineappel – gegrillte Ananas im Bacon Mantel

Gemüsespieße mit Grillkäse

Coleslaw Salat herzhafter Weißkraut-Salat

Schicht-Salat – der Klassiker zum Grillen –

Eisberg, Tomaten, gekochtes Ei, Erbsen, Käse, gerösteter Bacon, rote Zwiebel

Mexikanischer-Barbecue-Salat, bunt und knackig

mit Mais, Kidneybohnen, roten Zwiebeln, Gurke, Tomate, Paprika,

Frühlingszwiebeln, Knoblauch, BBQ-Sauce, Honig-Öl, Limette

Buffalo Turds

-Spitzpaprika, Frischkäse, Pfefferbeißer, Cheddar, Bacon und BBQ-Sauce-

Coca-Cola-BBQ-Sauce, Senfrüchte, Mais-Salsa, grober Senf

Brotkorb mit verschiedenen Baguette- und Brotsorten

Preis pro Person 34,90 €

Die Preise verstehen sich inklusive Grills, Teller, Bestecke, Reinigungsgebühren, Servietten, Buffettische und dem Koch.

Wir grillen bis zu 2 Stunden für Sie und Ihre Gäste. Preise Inkl. MwSt.

**GRILLSAISON**



# ROHLFING FOOD EXPERIENCE

Grill Gourmet

Ab 40 Personen

frische und gebrühte Bratwurst  
Schweinefilet im Speckmantel am Spieß  
Marinierter Lachs in Teriyaki-Sauce in Folie gegart  
Rinderhüftsteak in Thymian-Knoblauch-Marinade  
Tandori-Hähnchenspieß in Erdnussmarinade  
Gegrillter Maiskolben

Rosmarinkartoffeln, Gemüsepfanne  
Schicht-Salat – der Klassiker zum Grillen –  
Eisberg, Tomaten, gekochtes Ei, Erbsen, Käse, gerösteter Bacon, rote Zwiebel, Mayonnaise  
Mediterraner Kartoffelsalat mit Zitronen-Olivenöl, roter Spitzpaprika, getrockneten Tomaten, Oliven,  
Peperoni, Frühlingszwiebeln und Rucola  
Tomaten-Feta-Creme, Kräuter-Humus- Artischockencreme, Dijon-Senf, Barbecue-Sauce,  
Salsa-Sauce, bunte Butter  
Brotkorb

Preis pro Person 35,20 €

Die Preise verstehen sich inklusive Grills, Teller, Bestecke. Reinigungsgebühren, Servietten, Buffettische und dem Koch. Wir grillen bis zu 2 Stunden für Sie und Ihre Gäste.

**GRILLSAISON**



# ROHLFING FOOD EXPERIENCE

Grill Exklusiv

Ab 50 Personen

Rinderfilet im Ganzen gegrillt und vor dem Gast tranchiert mit Balsamicojus  
Tandori-Hähnchenspieß in Erdnussmarinade  
Frische Bratwurst „Ravensberger-Art“, gebrühte Bratwurst  
Iberico Schweine Rücken in Soja-Honig-Marinade  
Scampis aus der Riesenpfanne mit Knoblauch-Basilikum-Öl  
Maiskolben

Kleine Ofenkartoffel mit hausgemachter Kräutercreme  
Gemüsepfanne mit Salsa-Sauce

Avocado-Papaya-Salat mit Gurke, Minze, Garnele, Röstzwiebel und Limette  
Spinat-Salat mit karamellisierten Äpfeln, Möhren, getrockneten Cranberrys,  
Radieschen- und Sonnenblumen-Sprossen, Apfel-Soja-Dressing – vegan  
Marktfrische Blattsalate an hausgemachter Vinaigrette,  
Antipasti-Platte mit eingelegten und gegrillten Gemüsen und italienischem Hartkäse  
Ketchup, Senf, Aioli, Cola-BBQ-Sauce, Salsa-Sauce, Kräuterbutter  
Baguette-Brotkorb

Preis pro Person 45,80 €

Die Preise verstehen sich inklusive Grills, Teller, Bestecke. Reinigungsgebühren, Servietten,  
Buffettische und dem Koch. Wir grillen bis zu 2 Stunden für Sie und Ihre Gäste.

**GRILLSAISON**