



CATERING-MAPPE

# APPETIZER

Kleine Gaumenfreuden vom Grill für den kleinen Hunger zwischendurch,  
als Vorspeise oder für die kleinen Häppchen auf deiner BBQ-Party.

Hähnchen Sate-Spieße

---

Tomate-Mozzarella Spieße

---

Bacon-Maultaschenspieße

---

Shrimps-Spieße

---

Sandwich Spieße      vegetarisch

---

Mini Brandstifter-Burger      vegetarisch

---

Halloumi Käse

---

Antipasti Platte

---

Rindercarpaccio Löffel

---

Abblinsensalat im Glas  
mit Moinkball      ohne Moinkball

---

Vittello Tonnato

---

Blattsalat mit Rohkostauswahl

---

Kürbissuppe aus dem Dutchoven  
regulär      als Mitternachtssnack

---

Chili con Carne aus dem Dutchoven  
regulär      als Mitternachtssnack

---

Chili sin Carne aus dem Dutchoven  
regulär      als Mitternachtssnack

---

Gulaschsuppe aus dem Dutchoven  
regulär      als Mitternachtssnack

---



# SALATE

Salate eignen sich hervorragend als Beilagen und Vorspeisen.

Grüner Salat mit verschiedener Rohkostauswahl  
(Mais, Karottenstreifen, Tomaten etc.),  
mit zweierlei Dressing

---

Mediterraner Nudelsalat mit Rucola und  
Pinienkernen

---

Griechischer Salat mit Feta, Oliven und Tomaten

---

Schwäbischer Kartoffelsalat

---

Cole Slaw

---

Maultaschensalat

---

Wasabi Gurkensalat

---

Abblinsensalat

---



# BEILAGEN

Auch die Beilagen werden vom Grill zubereitet.  
Entdecke unsere Beilagen zum Fleisch, Fisch oder Fingerfood-Gerichten.

Gegrillter Kartoffelsalat mit Pistazien-Basilikum Pesto

---

Doppelt gebackene Kartoffeln  
mit Speck      ohne Speck

---

Rosmarinkartoffeln

---

Kartoffelgratin

---

Süßkartoffelpüree

---

Gegrillte Serviettenknödel

---

Wok-Gemüse

---

Gefüllte Pilze

---

Grillgemüse von der Feuerplatte

---

Grillkäse

---

Feta-Schiffchen

---

Brotauswahl

---

Verschiedene Dips & Soßen

---



# FINGERFOOD

BBQ-Fingerfood geht einfach immer!

Classic Beef Burger

---

Pulled Pork    Chicken    Beef    Wraps    Burger

---

Veggie Burger    Veggie Wraps

---

Philly-Beef-Sandwich

---

Rote    Bratwurst    Käsekrainer

---

Antipasti-Platte

---

Rindercarpaccio-Löffel

---

Zwiebelrostbraten aus dem Gläschen

---

Verschiedene Spieße (siehe Appetizer)

---

Alblinsensalat im Glas mit und ohne Moinkball

---

Veggi-Sandwich

---

Gefüllte Blätterteighäppchen (Schinken/Käse,  
Spinat, Champignons, Tomate/Mozzarella)

---

Gefüllte Champignons

---

Brotauswahl

---

Dips und Soßen

---

Mousse au Chocolat/ Panna Cotta/Erdbeertiramisu  
im Glas (siehe Dessert)

---



# HAUPTSPEISEN FLEISCH

Die Hauptspeise ist das Herzstück eines jeden BBQ. Bestes Fleisch oder Fisch!

Roastbeef Rinderhüfte Rinderfilet mit Fleur de Sel

---

Gegrilltes Beef Tartar (Filet) auf Rucola und Balsamico Tomaten (nur bei Menü)

---

Verschiedene Wurst vom Grill  
Rote Bratwurst Käsekrainer Feuerwurst

---

Currywurst  
als Hauptgang als Mitternachtssnack

---

Pollo Fino von der Feuerplatte  
(Hähnchenoberkeule ohne Knochen)

---

Hähnchen Involtini (gefüllt mit Käse, Basilikum und Serranoschinken)

---

Schweinenackensteaks Schweinerückensteaks  
Schweinemedallions (Filet)

---

Porchetta vom Drehspieß (italienischer gerollter und gefüllter Schweinebraten)

---

Porchetta vom Drehspieß (italienischer gerollter und gefüllter Schweinebraten)

---

Lammkoteletts

---

Schweishaxe

---

Schweinebraten Krustenbraten

---

Spareribs

---

gefülltes Schweinefilet mit Speckmantel

---

Lachs (perfekte Kombi mit unserem Wasabi Gurken Salat)

---

Classic Beef Burger

---

Pulled Pork Chicken Beef  
Wraps Burger

---

Philly Beef Sandwich

---



# HAUPTSPEISEN VEGETARISCH

Entdecke köstliche vegetarische Hauptspeisen:  
gesund, vielfältig und voller Geschmack!

Vegetarische Burger (auch vegan möglich)

---

Warmer Burrata (perfekt auf Süßkartoffelpüree  
und Wok-Gemüse)

---

Sandwich mit sonnengetrockneten Tomaten,  
Zucchini, Auberginen und Hartkäse

---

Gemüse Tartletts

---

Gemüse Wraps

---

karamellierte Ziegenkäsetaler

---



# DESSERT

Der süße Abschluss eines tollen BBQ-Menüs.

Schokoküchlein mit weichem Kern  
mit Fruchtsoße mit Vanillesoße

---

Verschieden gefüllte Crêpes von der Feuerplatte  
(Schoko-Banane/flambierte Äpfel und Birnen)  
mit Fruchtsoße mit Vanillesoße

---

American Cheesecake aus dem Grill  
mit Fruchtsoße mit Vanillesoße

---

Mohnmaultaschen im Glas auf Früchteragout

---

Mousse au Chocolat im Glas

---

Panna Cotta im Glas

---

Erdbeertiramisu im Glas

---

griechischer Joghurt mit Honig im Glas

---

Flambierte Ananas

---

Obstsalat im Glas

---

Obstplatte

---





# FRAGEBOGEN ZUM CATERING

Name

Buffet oder Menü

Anschrift

Budget

Telefonnummer

Strom- und Wasseranschluss

Adresse der Location

Datum

Mietgeschirr/Mietartikel (Teller, Besteck, Tischdecken etc.)

ja

nein

Soundbox (Teufel) mit Mikrofon

ja

nein

Personen gesamt

Erwachsene

Kinder

Anfahrtsmöglichkeiten, besondere Gegebenheiten (z.B. Treppen)

Besonderheiten

Wünsche, Anmerkungen

Allergiker, Vegetarier, Veganer





**Brandstifter.bbq**

Untere Gärten 23  
70771 Leinfelden-Echterdingen  
Telefon: 01520 2060623  
E-Mail: [info@brandstifter-bbq.de](mailto:info@brandstifter-bbq.de)  
**[www.brandstifter-bbq.de](http://www.brandstifter-bbq.de)**