



Sehr geehrter Kunde,

zugehörig zum Angebot für ein Grill-Catering erhalten Sie unsere Menükatalog, aus dem Sie die einzelnen Speisen für Ihr individuelles Menü wählen können.

Gern können Sie eine Auswahl treffen und die für Sie infrage kommenden Gerichte markieren bzw. ankreuzen und uns Ihre Wunschliste per Mail zurück senden oder zu einem persönlichen Beratungsgespräch mitbringen. Hier beraten wir Sie auch gern und sprechen Empfehlungen aus.

Nachfolgend finden Sie die Verteilung der einzelnen Gänge für die Art des Barbecues. Die Spezialitäten und der Hauptgang werden zeitgleich serviert, so dass Ihre Gäste aus dem Angebot nach Ihrem Geschmack wählen können.

Barbecue „Gourmet“

Eröffnungsgruß vom Grill

Spezialitäten

- 2 Fleischspezialitäten
- 1 Vegetarische Spezialität

Hauptgang

- 2 Sorten Edelfleisch
- 1 Sorte Edelfisch *oder* Geflügel
- 2 Vegetarische Beilagen
- 1 Salatbeilage (herzhaft oder frisch)
- Brotkorb gemischt
- 2 Soßen/Dips

Nachspeise vom Grill

- 1 Sorte Kuchen

UND

- 1 Obst-Spezialität

Barbecue „Gehoben“

Eröffnungsgruß vom Grill

Spezialitäten

- 1 Fleischspezialitäten
- 1 Vegetarische Spezialität

Hauptgang

- 2 Sorten Fleisch
oder 1 Sorte Fleisch und 1 Sorte Geflügel
- 2 Vegetarische Beilagen
- 1 Sorte Brot
- 2 Soßen/Dips

Nachspeise vom Grill

- 1 Sorte Kuchen

ODER

- 1 Obst-Spezialität

Bitte beachten Sie die Markierungen an den einzelnen Speisen:

- G** Speise ist nur im Angebot für ein Gourmet-Barbecue enthalten
- S** Hauptzutat ist nur saisonal erhältlich und nicht das ganze Jahr über verfügbar
- ★ Gericht ist nicht im regulären Angebot enthalten und wird mit Aufpreis angeboten

BBQ-Bulls Menükatalog

Eröffnungsgruß vom Grill

Allgemein

- Flammkuchen Elsässer Art
- Flammkuchen mexikanisch
- Flammkuchen indisch
- Rosenkohl-Hackbällchen-Spieße an Nussbutter
- Kleine Gemüsespieße
- Kleine Hühnchenspieße, klassisch oder asiatisch
- Kleine Schweinefleischspieße, klassisch oder asiatisch
- Würstchenspieße dreierlei (Curry-, Rostbrat und Rindsbratwurst)
- Sandwich mit Schinken, Käse und Bacon

Unsere Empfehlung für Kinder

- Mini-Burger
- Mini-Pizzen
- Igelwürstchen am Spieß

Spezialitäten

Fleischspezialitäten

- Fleischtomate mit Hackfleischfüllung und Käsetopping
- Zucchini mit Hackfleischfüllung und Käsetopping
- G** Champignonköpfe mit Hackfleischfüllung und Käsetopping
- Schaschlikspieße, nach Art BBQ-Bulls
- Fleischspieße asiatischer Art (Schwein)
- Fleischspieße brasilianischer Art (Rind)
- Fleischspieße arabischer Art (Rind und Lamm)
- Märkische Bratwurst im Darm
- Bratwurst ohne Darm
- Nürnberger Rostbratwürstchen
- Thüringer Bratwurst (gebrüht oder ungebrüht)

BBQ-Bulls Menükatalog

Spezialitäten

Vegetarische Spezialitäten

	Fleischtomate gefüllt mit Käsetopping	<input type="checkbox"/>
	Zucchini gefüllt mit Käsetopping	<input type="checkbox"/>
G	Champignonköpfe gefüllt mit Käsetopping	<input type="checkbox"/>
	Zucchinitaler mit mediterranem Käsetopping	<input type="checkbox"/>
	Gemüsespieß mit Halloumikäse	<input type="checkbox"/>

Geflügelspezialitäten

	Limetten-Curry-Hähnchenbrust	<input type="checkbox"/>
	Hähnchenspieße asiatischer Art	<input type="checkbox"/>
	Hähnchen-Drumsticks (Unterschenkel)	<input type="checkbox"/>
	Hähnchenbrust, nach Art BBQ-Bulls	<input type="checkbox"/>

Fischspezialitäten

	Asia-Pfanne mit Garnelen und Frühlingsgemüse aus dem Grill-Wok	<input type="checkbox"/>
★	Riesen-Garnelen gegrillt an Meersalz-Butter-Marinade	<input type="checkbox"/>
★	Hummerschwänze gegrillt an Meersalz-Butter-Marinade	<input type="checkbox"/>
★	Thunfisch gegrillt an mediterraner Marinade	<input type="checkbox"/>
★	Tintenfisch gegrillt an mediterraner Marinade	<input type="checkbox"/>

Original BBQ-Bulls Burger

★	BrandenBurger (Rindfleisch, Käse, Gurke, Tomate, Röstzwiebeln, Rucola)	<input type="checkbox"/>
★	DevilsBurger (doppelt Rindfleisch Käse, Gurke, Salat, Chili; im schwarzen Bun)	<input type="checkbox"/>
★	PulledPorkBurger (Schweinefleisch, Salat, Zwiebel, Bacon-Jam, Soße)	<input type="checkbox"/>
★	PulledBeefBurger (Rindfleisch, Salat, Zwiebel, Bacon-Jam, Soße)	<input type="checkbox"/>
★	ChickenBurger (Hähnchenfleisch, Salat, roten Zwiebel, Bacon-Jam, Soße)	<input type="checkbox"/>

Gezupftes Fleisch

★	Pulled Pork (Schweinenacken, 24 Std. im Smoker gegart) mit pikant-herzhafter Barbecue-Sauce und Coleslawsalad	<input type="checkbox"/>
★	Pulled Beef (Rindernacken, 24 Std. im Smoker gegart) mit pikant-herzhafter Barbecue-Sauce und Coleslawsalad	<input type="checkbox"/>

BBQ-Bulls Menükatalog

Hauptgang Tierisches

Rind

Steaks aus der Hüfte vom Märkischen Weiderind

Entrecôte (Ribeye-Steak) vom Märkischen Weiderind

G Rinderfilet vom Märkischen Weiderind

Entrecote vom Märkischen Weiderind

Sparerips (Querrippe/Spannrippe)

Ganze Rinder-Hochrippe, 7-12 kg

★ Côte de Boeuf vom märkischen Weiderind, Dry-Age Qualität

★ Rinderfilet vom argentinischen Weiderind

★ Tomahawk-Steak vom irischen Weiderind, Dry-Age Qualität

★ Kalbskarree vom irischen Weiderind

★ Roastbeef vom irischen Weiderind

★ Rumpsteak vom irischen Weiderind

★ Beef Brisket (Rinderbrust nach südamer. Art 24 Std. im Smoker gegart)

Schwein

Schweinelachs vom Jungschwein mit Kräuter-Senf-Kruste (Schweinerücken)

Schweinekrustenbraten aus dem Smoker an Honig-Bier-Marinade

Lummersteak (dickes Kotelett), BBQ-Bulls-Cut

Schweinefilet vom Jungschwein

Sparerips ("Berliner Rippe", dicke Fleisch-Rippchen)

Schweinshaxen aus dem Smoker, groß oder klein

G Steak vom Spanferkel/Jungschwein

★ Tomahawk-Steak vom spanischen Duroc Schwein, Dry-Age Qualität

★ Dickes Kotelett vom spanischen Duroc Schwein, Dry-Age Qualität

Fisch

G Norwegischer Lachs vom Zedernholz (ganzes Filet)

G Zander vom Zedernholz (ganzes Filet)

G S Scholle vom Zedernholz (ganzes Filet)

G Forelle klassisch aus der Räuchertonne

G Dorade klassisch vom Rost

BBQ-Bulls Menükatalog

Hauptgang Tierisches

Geflügel

- Hünerschenkel
- Goldbroiler (ganzes Hühnchen in geräucherter Paprika-Marinade)
- Putenbruststeaks an mediterraner oder pikanter Marinade
- G S** Gänsebrust oder Gänsekeule
- G S** Gans aus der Räuchertonne
- G S** Entenbrust oder Entenkeule

Wild & Lamm

- G** Wildschweinkeule
- G** Wildschweinschulter
- G** Lammkeule
- G** Lammschulter
- ★ Lammkarree vom neuseeländischen Weidelamm
- ★ Lammfilet vom neuseeländischen Weidelamm
- ★ Reh- oder Hirschkeule
- ★ Reh- oder Hirschrücken

Hauptgang Beilagen

Beilagen vegetarisch

- Rosmarinkartoffeln geviertelt
- Kartoffelwedges
- Grillgemüse der Saison in Kräutermarinade
- Gemüse thailändischer Art aus dem Grill-Wok
- Belgische Prinzessbohnen mit Speck und Zwiebeln aus dem Grill-Wok
- Spargel grün/weiß in Weißweinsahne
- Kartoffelgratin mit Käsetopping (mit Hackfleisch oder vegetarisch)
- Nudelgratin mit Käsetopping (mit Hackfleisch oder vegetarisch)
- Gemüsegratin mit Béchamelsoße und Käsetopping
- Baked Beans Pfanne (mit roten und weißen Bohnen, Speck und Zwiebeln)

BBQ-Bulls Menükatalog

Hauptgang Beilagen

Beilagen Salat

- G** Original BBQ-Bulls Coleslawsalad (Krautsalat amerikanischer Art)
- G** Original BBQ-Bulls Krautsalat
- G** Original BBQ-Bulls Rotkohlsalat
- G** Original BBQ-Bulls Nudelsalat mediterraner Art

Beilagen Brot

- G** Brotkorb gemischt (mit 3 Sorten Brot nach Wahl)
- G** Original BBQ-Bulls Knoblauch-Kräuter-Brot
- Baguette/Weißbrot
- Ciabattabrot
- Fladenbrot
- Märkisches Landbrot
- Mehrkornbrot

Beilagen Soßen und Dips

- Bautzener Tomatenketchup
- Bautzener Senf, mittelscharf
- Original BBQ-Bulls 8-Kräuter-Rahm
- Mississippi Barbecue-Soße „Original“
- Mississippi Barbecue-Soße „Sweet 'n' spicy“
- Mississippi Barbecue-Soße „Sweet 'n' mild“
- G** Original BBQ-Bulls Zwiebel-Bier-Dip, sehr pikant
- G** Original BBQ-Bulls Whiskey-Barbecue-Dip, rauchig-feurig

Nachspeise vom Grill

Kuchen und Gebackenes

- Brownies amerikanischer Art
- Muffins mit Beeren/Obst der Saison
- Crumble mit Beeren/Obst der Saison und Butterstreuseln
- Apfelstrudel mit Decke
- Käsesahnekuchen, auf Wunsch mit Obst der Saison

BBQ-Bulls Menükatalog

Nachspeise vom Grill

Obstspezialitäten

- Karibische Ananas gegrillt, im Kokoskleid
- Banane gegrillt mit Karamellsirup oder Schokoladensoße
- S** Birne gegrillt mit Heidelbeer-Konfitüre
- S** Erdbeerauflauf mit Mandelsplitter, Rohrzucker und franz. Cointreau
- S** Nektarine/Pfirsich gegrillt an Himbeervinaigrette
- S** Bratapfel mit Dominostein-Spekulatius-Füllung

Jeweils zur Nachspeise dazu (bitte pro Gericht ein Topping wählen):

- Vanillesoße
- Schlagsahne
- Vanilleeis*

**Achtung: Hierfür ist eine fachgerechte Lagerung vor Ort notwendig!*

Mitternachtssnack (Servieren nach Absprache durch BBQ-Bulls oder Auftraggeber)

Pfannen

- ★ Currywurst-Zwiebel-Pfanne in pikanter Barbecue-Soße mit frischem Baguette
- ★ Schweinefilet-Champignon-Pfanne in Sahnesoße mit geriebenem Parmesan mit frischem Baguette
- ★ Fleisch-Zwiebel Pfanne in pikanter Paprika-Tomaten-Soße mit frischem Landbrot

Ihre Notizen für persönliches Beratungsgespräch & Wünsche
