

# BARBECUE

Das Wort "Barbecue" stammt vom spanischen Wort "barbacoa" ab und hat mehrere Bedeutungen. Die Erste bezeichnet das Kochen über trockener Hitze, wie zum Beispiel über Holz oder Holzkohle. Die Zweite bezeichnet die Geräte, mit denen dies getan wird. Heute steht BBQ für ein besonderes Genusserlebnis.



## BARBECUE 1

\* 1,2,7,12,17,19,20

ab 10 Personen (4 Teile pro Person)

Ruhrpottgriller  
 Marinierte Nackensteaks  
 Marinierte Bauchsteaks  
 Marinierte Minutensteaks  
 Marinierte Putensteaks  
 Cevapcici  
 Grillfackeln  
 Putenbratwurst  
 Hähnchenspieß  
 Senf, Ketchup, Zaziki, Barbecuesauce, Erdnuss-Dip

pro Person 11,50 Euro

Dazu empfehlen wir  
 pro Portion

Kartoffelgratin	1,2,5,17,19,20	3,50 Euro
Tomaten- Zucchini gratin mit Pesto und Schafskäse überbacken	2,4,7,13,17	4,50 Euro
Folienkartoffel mit Schnittlauchquark	4,17,19,20	3,50 Euro
Kartoffel Wedges mit Sour Cream	2,17	3,50 Euro
Butter, Kräuterbutter, Partybrötchen, Fladenbrot	2,12,17	2,50 Euro
Kartoffelsalat	1,2,5,17,19,20	2,00 Euro
Krautsalat	2,8	2,00 Euro
Nudelsalat	1,2,4,17,19,20	2,00 Euro
Gemischter Bauernsalat mit Schafskäse	4,7,17	4,00 Euro



## BARBECUE 2

1,2,4,5,7,8,12,13,15,17,19,20

ab 30 Personen

### Vorspeisen

Antipasti, Oliven, Peperoni, mariniertes Grillgemüse  
Rucolasalat, gebratene Champignons, Sonnenblumenkerne  
Italienischer Pasta Salat, getrocknete Tomaten, Rucola, Balsamico  
Carpaccio Prosciutto, Schalotten, Parmesan  
Strauchtomaten, Mozzarella, Pesto  
Krautsalat, krosser Bacon

### Brot & Dip

Baguette, Ciabatta, Minibrötchen  
Kräuterbutter, Tomatenbutter, Aioli, Tomaten Chili Dip  
Verschiedene Barbecue Saucen



### Vom Grill

Rinderhüftsteaks, Chili mariniert  
Putensteaks, Curry mariniert  
Schweinerückensteak, Paprika mariniert  
Hausgemachte Cevapcici  
Marinierter Grillkäse  
Hähnchenspieße, Paprika mariniert  
Ruhrpottgriller

### Beilagen

Grillgemüse, Zucchini, Auberginen, Paprika, Tomaten  
Baked Potato, Sour Cream

### Dessert

Mousse au Chocolate  
Panna Cotta, Fruchtpüree

pro Person 29,50 Euro

## BARBECUE 3

ab 30 Personen

1,2,3,4,5,6,9,12,13,14,17,19,20

### Vorspeisen

Antipasti, gefüllte Oliven, Peperoni, mariniertes Grillgemüse  
 Rucolasalat, Himbeeren, Parmesan  
 Lachscarpaccio, getrocknete Tomaten, Zitronenvinaigrette  
 Tomaten, Büffelmozzarella, Würzkrokant  
 Kartoffelsalat, grüner Spargel, Kresse  
 Römersalat, Spargel, Frühlingszwiebeln, Kirschtomaten, Feta

### Brot & Dip

Baguette, Ciabatta, Minibrötchen  
 Kräuterbutter, Tomatenbutter, Aioli, Schafskäse Chili Dip  
 Diverse Senf-und Grillsaucen

### Vom Grill

Rumpsteaks, Chili mariniert  
 Hähnchenmedaillons, Curry mariniert  
 Scampi, Limette  
 Schweinefilet, Balsamico mariniert  
 Hausgemachte Cevapcici  
 Marinierte Schwertfischsteaks, Kapernäpfel  
 Hähnchenspieße, rote Zwiebeln  
 Ruhrpottgriller

### Beilagen

Grillgemüse, Zucchini, Auberginen, Paprika, Basilikum Vinaigrette  
 Rosmarinkartoffeln, Meersalz  
 Marinierte Cherrytomaten, Thymian, Rosmarin

### Dessert

Himbeer Tiramisu  
 Gegrillte Ananas, Mascarponecrème

pro Person 44,50 Euro





## BARBECUE 4

ab 20 Personen

### Vorspeisen

Nudelsalat mit Fleischwurst

Kartoffel-Gurkensalat

Frischer Bauernsalat mit Feta und Oliven

Fitness Salat mit Möhre und Gurke in einer leichten Joghurtsauce

Rucolasalat mit Kirschtomaten und Champignons

### Brot & Dip

Brotkorb mit Stangenbaguette, Ciabatta, Butter, Kräuterbutter und Aioli

### Frisch vom Grill

Nackensteaks, herzhaft mariniert

Knusperspieße vom Bauch mit Zwiebeln

Karbonadensteaks, Paprika mariniert

Putensteaks, Curry mariniert

Ruhrpottgriller

Grillsaucen, Senf und Ketchup

### Dessert

Hausgemachte Friesengrütze mit Vanillesauce

Herrencreme mit Rum

pro Person € 19,50 Euro

Mit Rinderhüftsteaks

pro Person € 23,50 Euro

Gasgrill, Holzkohlegrill und Grillmeister buchbar

Ab 50 Personen Grillmeister 2 Stunden kostenlos



Alle Preise inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Diverse Locations im Ruhrgebiet

Equipment, Personal, Location, Technik, Dekoration,  
Künstler, Ideen, Getränke, Torte, Candybar etc.

Sprechen Sie uns an.

Alles ist möglich!

BORUTTA Catering GmbH  
KAMPSTRASSE 14  
45899 GELSENKIRCHEN

TELEFON: 0209-58 00 00  
[www.vitus-partyservice.de](http://www.vitus-partyservice.de)