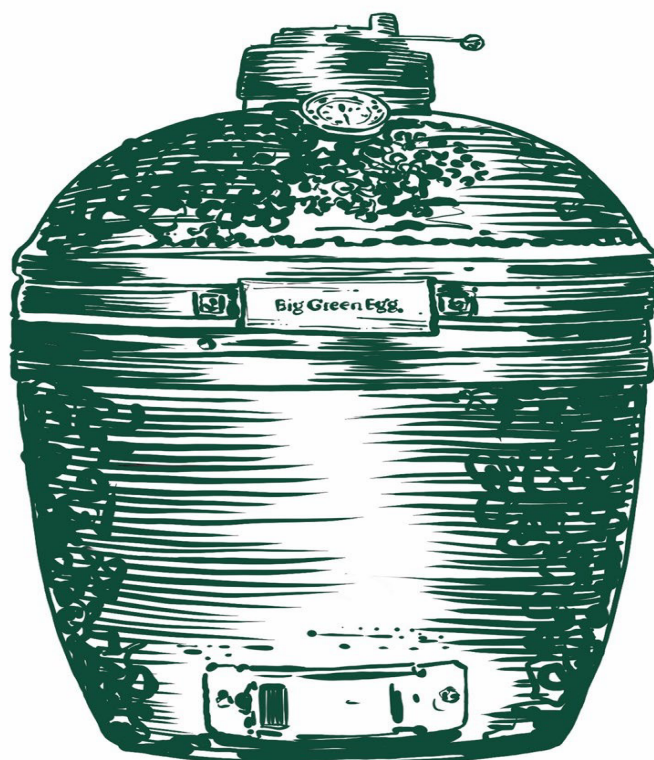


Catering für jeden Anlass



Ob Geburtstag, Firmenfeier oder ein besonderer Abend mit Freunden – mit den Catering Menüs von *The Eggcellence* erhältst du ehrliche, hochwertige Küche, die unkompliziert funktioniert und geschmacklich überzeugt. Unsere Gerichte verbinden klassische Favoriten mit modernen BBQ-Elementen und werden mit dem gleichen Anspruch zubereitet wie bei unseren Events:

Präzise, hochwertig und mit Fokus auf echten Geschmack.

Nicht jedes Gericht entsteht auf dem Big Green Egg – aber jedes Menü trägt die Handschrift von *The Eggcellence*:
Ehrlich gekocht, klar im Geschmack und sauber umgesetzt.

WICHTIGE HINWEISE & PREISE

Diese Menüs sind als Abhol-Catering konzipiert und werden küchenfertig vorbereitet in Wärmebehältern übergeben. Geschirr sowie ein Service vor Ort sind nicht enthalten. Eine Lieferung ist in Ausnahmefällen gegen Aufpreis möglich. Alle angegebenen Preise verstehen sich netto, zuzüglich 7 % MwSt.

Eggcellence Schnitzelbuffet

Knuspriges Schweineschnitzel
Zartes Hähnchenschnitzel
Goldbraune Röstkartoffeln
Saisonales Gemüse mit Sauce Hollandaise
Rahm-Gurkensalat
Hausgemachte Jägersauce & Paprikasauce

20,90€ p.P.

Eggcellence Traditionsbuffet

Zartes Schweinefilet im Speckmantel
Saftiges Hähnchenbrustfilet in Currysauce
Hausgemachte Rinderroulade
(eine pro Person)
Rosmarinkartoffeln
Saisonales Gemüse mit Sauce Hollandaise
Hausgemachter Krautsalat

26,90€ p.P.



Eggcellence American BBQ

Slow cooked Pulled Pork
US-Spareribs vom Schwein
Chicken Wings in Honig-Marinade
Ofenkartoffel mit Sour Cream
American Coleslaw
Brot von Bäckerei Klemp & Kräuterbutter
BBQ-Sauce & Aioli

27,90€ p.P.

Eggcellence Genuss Buffet

Slow cooked Pulled Beef
Maishähnchen mit Zitrone & Kräutern
Zartes Lachsfilet in feiner Kräuterrahmsauce
Cremiges Kartoffelpüree mit Röstzwiebeln
Petersilienkartoffeln
Saisonales Grillgemüse
Kleine Salatvariation & Dressing

29,90€ p.P.



Dessert

Buchen Sie gerne unsere hausgemachten Desserts dazu.

Alle Desserts werden im Weckglas serviert. Falls Sie ein Standardmenü buchen und ein Dessert wünschen, geben Sie dies bitte bei Ihrer Anfrage mit an.

Wählen Sie zwei Desserts nach Wahl für 7,00 € p. P.

Mango-Tropicalmousse
Grafschafter Herrenspeise
Original italienische Tiramisu
Crème Brûlée mit Baileys Füllung
Traditionelle französische Mousse au
Chocolate
Mascarpone- Spekulatiuscreme
Himbeer-Mascarponecreme
Passionsfrucht Panna-Cotta

