



## Grillpartys

**Grillideen für den absoluten Grillspass im Freien oder bei Ihnen zu Hause!**

### SCHNEIDER'S SPEZIAL GRILL EVENT

*Unter Motto alles vom Grill präsentieren wir ausgesuchte Köstlichkeiten vom Barbecue Smoker und Holzkohlengrill*

#### Apéro

Marroni Variationen  
Datteln mit Frischkäsefüllung  
Cherrytomaten mit Speck, Zucchini und Basilikum am Spiess  
Kartoffelschnitze mit Serano Schinken  
Speckröschen  
Gegrilltes Fladenbrot mit Tomaten-Oliven Paste, Humus und  
Poulet Spiesschen mit feuriger Sauce

#### Hauptgang

Baby Back Ribs mit Honig Orangen Kruste  
Tandoori Pouletbrust  
Kalbstafelspitz  
Rib-Eye-Steaks mit Espresso Chili-Kruste  
Schweins-Filetspiess mit Feigen  
Thunfisch im Pfeffermandel  
Kartoffel mit Mascarpone Füllung  
Geschmorte Riesenchampignons  
Grosses Salatbuffet mit 8 Sorten Salat

#### Dessert

Schokoladen Banane  
Karamellierte Ananas  
Gegrillte Erdbeeren  
Honig Apfel

**Preise inklusive Grills und Grillmeister**

**Fr. 90.00 pro Person  
nur Hauptgang Fr. 63.00**

### SMOKER PARTY

*Ganze Fleischstücke vom Barbecue Smoker*

Kalbs und Rindstafelspitz  
Rippli mit Honigmarinade  
Bauernbraten

Lammkarree mit Kräuterkruste

Baby Back Ribs

Trutenbrust-Braten an Whisky Marinade

Ofenkartoffeln mit Sauerrahm

Grillierte Peperoni und Auberginen

Maiskolben mit Ingwer-Limetten Glasur

Salatbuffet mit 7 Sorten Salat

Brotkorb

**Fr. 56.00 pro Person**

### SOMMER-GRILLPARTY

Lammkotletten, Pouletbrustfilet, Kalbs

Cipollata, Hohrückenfilet

Gemüsespiessli

Ofenkartoffeln oder Kartoffelgratin

Salatbuffet mit 7 verschiedenen Salaten und  
knusprigen Brötchen

**Fr. 33.00 pro Person**

### KLEINE GRILLPARTY

Schweinskotelette, Speck, Cipollata,  
Marinierte Spare-Ribs

Pouletschenkel, kleines Rumpsteak und  
Kalbs Hohrücken

Ofenkartoffeln, Pommes Chips

Dazu viele gemischte Salate mit  
verschiedenen Saucen und knusprigen

Brötchen

**Fr. 41.00 pro Person**

### GROSSE GRILLPARTY

Schweinskotelette, Kalbssteaks, Speck,  
Cipollata, Marinierte Spare-Ribs, Poulets,  
Spiesschen, Bratwürste,  
kleines Rumpsteak, marinierte Scampi und  
Lachsmedaillon

Ofenkartoffeln, Risotto, Grillgemüse und  
Pommes Chips

Dazu viele gemischte Salate mit  
verschiedenen Saucen und knusprigen  
Brötchen

**Fr. 52.00 pro Person**

### WURST FESTIVAL VOM GRILL

Bunde gemischte Würste wie  
Kalbsbratwürste, Schweinsbratwürste,  
Cervelats, Diablos etc. (Minimum 5 Sorten)  
direkt vom Grill

Senf, süsser Senf und Barbecue Sauce

Kartoffelsalat, Pasta Salat und grüner Salat  
French und Italienne Dressing

Brot

**Fr. 19.50 pro Person**

### EINFACHE GRILLPARTY

Verschiedene Würste (Bratwürste,  
Cipollata, Cervelats etc.)  
Pouletbrustschnitzel und  
Schweinschalschnitzel

Gemüse-Spiessli, Grillchampignons  
Ofenkartoffeln

Salatbuffet mit 4 Sorten Salat und Brötchen

**Fr. 29.50 pro Person**



### AMERICAN GRILLPARTY

Mais Salat, Bohnen Salat, Caesar Salad,  
Chicken Salad,  
Thousand Island und Blue Cheese Dressing,  
Garlic Bread

Marinierte Spareribs, Homemade Burger,  
Honey Wings,  
Lamb Racks, Rib-Eye-Steak  
sweet & sour Sauce, Barbecue-Sauce  
Baked Potatoes, Farmer Fries, Mixed  
Vegetables

**Fr. 47.00 pro Person**

### CARIBBEAN SUMMER PARTY

Piratenspiess (250g) mit Peperoni,  
Zwiebeln, Schweins- und Rindfleisch, Speck,  
Cipollata

Maissalat mit roten Bohnen, Peperoni und  
Zwiebeln

Caribbean Summer Salad mit Avocado,  
Bananen, Kresse und Eisberg,  
Reissalat mit rotem Curry und Früchten,  
Bean Salad; erfrischende Komposition mit  
grünen Bohnen,

Tomaten, sweet corn und Äpfeln,  
Linsensalat mit Bananen, grüner Salat,  
Kartoffelsalat

Dazu verschiedene Dressings  
Bananenbrot

**Fr. 35.00 pro Person**

### Grilleure

Person am Grill/Service zu Fr. 59.00 pro  
Stunde/ Ab 23.00 h Fr. 65.00

### Grills

Gasgrill inkl. Gas und Reinigung Fr. 100.00

Holzkohlegrill inkl. Reinigung Fr. 150.00

Barbecue Smoker Fr. 200.00

Spiessli Grill Fr. 200.00

### SPIESSLI FESTIVALS

Rindsfleisch, Schweinefleisch, Pouletfleisch,  
Meatballs, Speck und Cipollata  
Zwiebeln, Peperoni und Champignon  
Kräuterbutter, Barbecuesauce

Pasta Salat, Kartoffelsalat, Rüeblisalat und  
grüner Blattsalat  
French Dressing  
Brötchen

**Fr. 34.00 mit 300 g Fleisch + 100 g Gemüse**

**Fr. 37.00 mit 350 g Fleisch + 100 g Gemüse**

**Fr. 40.00 mit 400 g Fleisch + 100 g Gemüse**

### Spiessli Festival Gourmet

Kalbfleisch, Rindsfleisch, Schweinefleisch,  
Pouletfleisch, Pferdefleisch  
Meatballs, Speck und Cipollata  
Zwiebeln, Peperoni, Maiskolben, Zucchetti  
und Champignon  
Kräuterbutter, Barbecue Sauce,  
Cocktailsauce, Currysauce

Kartoffelgratin oder Baked Potatoes mit  
Sauerrahm

Salatbuffet mit 6 Sorten Salat nach Wahl

**Fr. 39.00 mit 300 g Fleisch + 100 g Gemüse**

**Fr. 43.00 mit 350 g Fleisch + 100 g Gemüse**

**Fr. 46.00 mit 400 g Fleisch + 100 g Gemüse**

**Beachten Sie, dass die Preise für Gruppen  
ab 50 Personen berechnet sind. Bei  
kleineren Gruppen werden die Preise wie  
folgt berechnet:**

**15 bis 25 Personen + 30 %**

**26 bis 40 Personen + 20 %**

**41 bis 50 Personen + 15 %**

**Alle Grillpartys sind à discrétion!**

**Auf Wunsch stellen wir Ihnen sehr  
gerne auch Ihre persönliche  
Grillparty nach Wahl zusammen!**

# SCHNEIDERS EVENTS



## GRILL EVENTS

### GRILL AND EAT PARTY

**Überrasche Sie Ihre Gäste, Mitarbeiter, Freunde etc. mit einem ganz besonderen Grill Erlebnis!**

Auf einer grösseren Fläche bauen wir für Sie je nach Personenzahl diverse Grills auf. Ihre Gäste holen an der Fleischtheke das Grillfleisch und grillieren dieses selber auf einem der Grills. Aber keine Angst, unsere Grillprofis stehen immer hilfreich zur Verfügung. Sie geben Tipps über Garstufen, Grillmethoden etc. Grill-Tipps und -Tricks für Jedermann von Profis, alles inklusive.



Selbstverständlich ist ein grosses Salat und Beilage Buffet mit diversen Grillsaucen ebenfalls vorhanden und für den Durst vor, während und nach dem Grillieren steht eine grosse Bar zur Verfügung.

**Dieses Event kann am Ort Ihrer Wahl durchgeführt werden. Gerne unterstützen wir Sie bei der Suche nach einer geeigneten Event Location.**

**Preise für 4,5 Stunden:**

**ab 20 bis 50 Personen Fr. 110.00 pro Person**

**Ab 51 Personen Fr. 95.00 pro Person**

**Ab 100 Personen Fr. 86.00 pro Person**

**Im Preise sind inklusive:**

Kleines Apéros vom Grill zum Start. Reichhaltiger Fleischtheke mit Rind, Kalbs, Pferd, Schwein, Lamm, diverse Würste, Grillgemüse und Maiskolben.

Salatbuffet mit 7 Sorten Salat, Baked Potatoes, Kartoffelgratin und diverse Grillsaucen

Bar mit 2 Sorten Weiss- und Rotwein, Prosecco, 2 Sorten Bier, Mineralwasser, Süssgetränke und Kaffee.

Diverse Grills, Grillzubehör, Geschirr, Besteck, Gläser und Tischwäsche.

Inklusive Grillprofis, Service Mitarbeiter, auf und Abbau.

## GRILLKURS

**Erleben Sie einen abwechslungsreichen und geschmackvollen Kurs! Lernen Sie die unterschiedlichen Grillmethoden kennen und profitieren Sie von den Tipps und Tricks unserer Grillprofis.**

Wir zeigen Ihnen alles, was Sie über die Zubereitung von perfekten Grilladen wissen müssen. Von der Vorbereitung bis zum Service.

Dieser praxisorientierte Grillkurs ist inhaltlich so gestaltet, dass die Teilnehmer unter Anleitung auf unterschiedlichen Grills wie zB. Holzkohlegrills und Gasgrills verschiedene Rezepte vorbereiten, grillieren und anschliessend gemeinsam in gemütlichen Rahmen essen. Es sind keine besonderen Vorkenntnisse der Teilnehmer über das Grillieren erforderlich.

**Sie entscheiden auch, wieviel Sie arbeiten möchten und welche Themen für Sie von Interesse sind. Es soll ja vielleicht auch genügend Gelegenheit für Gemütlichkeit und Spass bleiben!**

### **Das Grillmenü *(kann auf Ihren Wunsch auch angepasst werden)***

Aperitif am Lagerfeuer dazu ein Gruß aus der Grillküche

Schweinscarree mit Rosemarin

Ganzes Ribe Eye mit Barbecusauce

Pouletschenkel mit Kräutern und Senf

Ganze Lammracks

Grillierte Lachs oder Fisch

Marinierte Riesencrevttten

Ganzes Gemüse vom Grill

Gemüsekorb mit geschnittenen Gemüse

Maiskolben

Diverse Kartoffeln

Tomaten Foccacia vom Grill

Kleines Salatbuffet

Dessert vom Grill

**Preis: Fr. 125.00 pro Person**

Inklusive Apéro, Menüs, Instruktion durch unsere Grillprofis, sämtliche Getränke, alles Material und Kursdokumentation

Kursdauer ca. 4 bis 5 Stunden

**Der Kurs kann am Ort Ihrer Wahl durchgeführt werden!**

### **Zusätzliches für Ihr Grill Event:**

Festbankgarnituren Fr. 25.00 pro Set

Runder Tisch für 8 Personen mit Stühle zu Fr. 135.00

Sonnenschirme Fr. 23.00 pro Stück



Bistrotisch mit 4 Stühlen 60.00

Lounge Möbel ab Fr. 150.00