

WWW.AMADO-EVENTCATERING.DE



KATALOG

BBQ 2025 / 2026

amado
EVENT
CATERING

INHALT

- 01 BBQ Buffet 1
- 02 BBQ Buffet 2
- 03 BBQ Buffet [vegan] 
- 04 BBQ 3-Gänge Menü

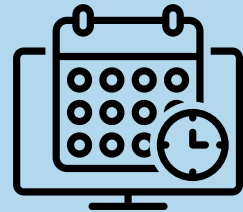
Allergene

Informationen zu Allergenen erhalten Sie jeweils zu den einzelnen Produkten in unserem Produktkatalog [Speisen] oder auf Anfrage. Bei der Angebotserstellung werden die Allergene ebenfalls ausgewiesen.

ALLGEMEINE INFORMATIONEN

Verfügbarkeit

1. Unter www.amado-eventcatering.de/verfuegbarkeit-pruefen können Sie einsehen, ob eine Lieferung an Ihrem Wunschtermin möglich ist.
2. Senden Sie uns eine Anfrage über unser Anfrageformular unter www.amado-eventcatering.de/kontakt.
3. Senden sie uns eine WhatsApp Nachricht unter 0156 787 372 14.



Bestellanfrage

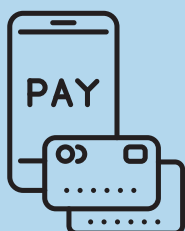
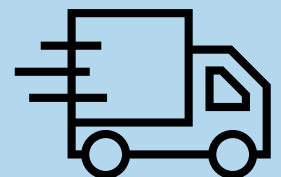
Um Ihnen ein detailliertes Angebot erstellen zu können, benötigen wir relevante Angaben von Ihnen. Für einen unkomplizierten und schnellen Vorgang empfehlen wir daher die Bestellanfrage über

1. Anfrageformular unter www.amado-eventcatering.de/kontakt
2. Onlineshop unter www.amado-eventcatering.de/shop-home

Bei beiden Varianten erhalten Sie von uns ein detailliertes, unverbindliches Angebot.

Lieferung & Abholung

1. Lieferungen & Abholungen bereits ab einen Warenwert von 80€ / Netto.
2. Lieferungen & Abholungen je nach Verfügbarkeit von Montag-Sonntag zwischen 06.00 & 22.00 Uhr .
3. Lieferkosten richten sich nach der Entfernung und werden individuell berechnet.



Zahlungsarten

1. Barzahlung (bei Lieferung)
2. EC oder Kreditkarte (bei Lieferung)
3. Rechnung (gewerblich & auf Anfrage)

Art.Nr: 20048

BBQ Buffet 1

- Buffet ab 20 Personen
- inkl. Geschirr & Besteck

Grundpreis [Equipment & Grillpersonal]

550 €/ Netto

654.50€ inkl. 19% MwSt.

Preisangabe pro Person

35.00 €/ Netto

41.65€ inkl. 19% MwSt.



Alle aufgelisteten Speisen sind fester Bestandteil des Buffets und nicht austauschbar.

Inkludierte Speisen

- Italienischer Mozzarella - an Strauchtomaten, garniert mit Basilikum, Olivenöl & gestoßenem Pfeffer - **vegetarisch**
- Antipasti - mit Oliven, getrockneten Tomaten, gerilltem Gemüse, gefüllte Peperoni - **vegetarisch**
- Kartoffelsalat [mediterran] mit Drillinge, dunkle Oliven, Rucola, getr. Tomaten, Schafskäse, Essig & Öl - **vegetarisch**
- Nudelsalat mit Penne, Paprika, getrocknete Tomaten, rote Zwiebeln, Bärlauchpesto & Olivenöl - **vegetarisch**
- Gemischter Blattsalat mit Gurken, Tomaten, Möhren, Radieschen & 2 Sorten *Dressings (separat) - ***vegan**
- Bratwurstmix - verschiedene Sorten Bratwurst, mit Schweine- & Rindfleisch
- Hähnchensteaks - mit würziger Marinade
- Rinderfiletmedaillons, eingelegt in einer Rotwein-Senf-Marinade
- Spare Ribs mariniert in BBQ-Honig-Marinade
- Lachs-Gemüse-Spieße mit einer Kräuter-Knoblauch-Marinade
- Gegrilltes Gemüse [Paprika, Zucchini, Mais, Champignons, Aubergine, Zwiebeln], in Kräutermarinade - **vegan**
- Rosmarinkartoffeln - [mit Schale] geschwenkt in Rosmarin & Knoblauch - **vegan**
- Grillsaucen & Dips [Ketchup, Senf, Avocado-Dip, Knoblauch-, BBQ-, Chili- & Kräuter-Sauce] - **vegetarisch**
- Gemischte Brotauswahl mit *Speckbrot, Ciabatta, gemischtes Wagenrad & Schafskäsecreme - ***vegetarisch**
- Mandarinen Quark mit feinen Mandarinstückchen - **vegetarisch**
- Sahnige Panna Cotta mit einem fruchtigen Himbeerspiegel

Art.Nr: 20051

BBQ Buffet 2

- Buffet ab 30 Personen
- inkl. Geschirr & Besteck

Grundpreis [Equipment & Grillpersonal]

550 €/ Netto

654.50€ inkl. 19% MwSt.

Preisangabe pro Person

40.00 €/ Netto

47.60€ inkl. 19% MwSt.



Alle aufgelisteten Speisen sind fester Bestandteil des Buffets und nicht austauschbar.

Inkludierte Speisen

- Italienischer Mozzarella - an Strauchtomaten, garniert mit Basilikum, Olivenöl & gestoßenem Pfeffer - **vegetarisch**
- Antipasti - mit Oliven, getrockneten Tomaten, gerilltem Gemüse, gefüllte Peperoni - **vegetarisch**
- Käse Arrangement mit verschiedenen Sorten Weichkäse & Hartkäse - **vegetarisch**
- Kartoffelsalat [mediterran] mit Drillinge, dunkle Oliven, Rucola, getr. Tomaten, Schafskäse, Essig & Öl - **vegetarisch**
- Nudelsalat mit Penne, Paprika, getrocknete Tomaten, rote Zwiebeln, Bärlauchpesto & Olivenöl - **vegetarisch**
- Mango-Avocado-Salat mit Mango, Avocado, Cashewkerne, Salatgurke, Paprika, Minze, Frühlingszwiebeln, Rohrzucker, Chili, Limettensaft & Sojasauce - **vegan**
- Gemischter Blattsalat mit Gurken, Tomaten, Möhren, Radieschen & 2 Sorten *Dressings (separat) - ***vegan**
- Bratwurstmix - verschiedene Sorten Bratwurst, mit Schweine- & Rindfleisch
- Hähnchensteaks - mit würziger Marinade
- Rinderfiletmedaillons, eingelegt in einer Rotwein-Senf-Marinade
- Spare Ribs mariniert in BBQ-Honig-Marinade
- Grüner Spargel im Baconmantel
- Lachs-Gemüse-Spieße mit einer Kräuter-Knoblauch-Marinade
- Griechische Riesenbohnen, in feiner Tomatensauce & mit Feta überbacken - **vegetarisch**
- Gegrilltes Gemüse [Paprika, Zucchini, Mais, Champignons, Aubergine, Zwiebeln], in Kräutermarinade - **vegan**
- Rosmarinkartoffeln - [mit Schale] geschwenkt in Rosmarin & Knoblauch - **vegan**
- Grillsaucen & Dips [Ketchup, Senf, Avocado-Dip, Knoblauch-, BBQ-, Chili- & Kräuter-Sauce] - **vegetarisch**
- Gemischte Brotauswahl mit *Speckbrot, Ciabatta, gemischtes Wagenrad & Schafskäsecreme - ***vegetarisch**
- Mandarinen Quark mit feinen Mandarinstückchen - **vegetarisch**
- Sahnige Panna Cotta mit einem fruchtigen Himbeerspiegel
- Obst Arrangement mit versch. saisonalen Früchten wie z.B. Ananas, Kiwi, Erdbeeren, Melone... - **vegan**

Art.Nr: 20052

BBQ Buffet

vegan

- Buffet ab 20 Personen
- inkl. Geschirr & Besteck

Grundpreis [Equipment & Grillpersonal]

550 €/ Netto

654,50€ inkl. 19% MwSt.

Preisangabe pro Person

37.00 €/ Netto

44.03€ inkl. 19% MwSt.



Alle aufgelisteten Speisen sind fester Bestandteil des Buffets und nicht austauschbar.

Inkludierte Speisen

- Antipasti mit Oliven, Peperoni & gegrilltem Gemüse wie Zucchini, Paprika, Champignons & Zwiebeln - **vegan**
- Griechische Riesenbohnen, gebacken in feiner Tomatensauce, kalt - **vegan**
- Veganer Mozzarella an Strauchtomaten, mit Olivenöl & gestoßenem Pfeffer - **vegan**
- gemischter Brot- /Brötchenkorb mit Tomaten Relish & Olivenpaste - **vegan**
- Mango-Avocado-Salat mit Mango, Avocado, Cashewkerne, Salatgurke, Paprika, Minze, Frühlingszwiebeln, Rohrzucker, Chili, Limettensaft & Sojasauce - **vegan**
- Reissalat mit gegrillter Zucchini, Paprika, Knoblauch, Basilikum, Kurkuma, Essig & Olivenöl - **vegan**
- Gemischter Blattsalat mit Gurken, Tomaten, Möhren, Radieschen & Balsamico- & Orangendressing - **vegan**
- vegane Bratwurst auf Weizenbasis bzw. aus Erbsenprotein - **vegan**
- marinierter Tofu-Gemüse-Spieß - **vegan**
- Maiskolben mit Kräutermarinade - **vegan**
- Champignons, gefüllt mit Tomaten-Kräuterhack - **vegan**
- Gegrillte & marinierte Paprika - **vegan**
- Gegrillte & marinierte Zucchini - **vegan**
- Gegrillte & marinierte Süßkartoffel - **vegan**
- Rosmarinkartoffeln - [mit Schale] geschwenkt in Rosmarin & Knoblauch - **vegan**
- Grillsaucen [Ketchup, Senf, Knoblauchsauce, Teriyakisauce, BBQ-Sauce] - **vegan**
- Pistazienpudding mit einem feinen Himbeerspiegel & gehackten Pistazien, hergestellt mit Mandelmilch - **vegan**
- Obst Arrangement mit versch. saisonalen Früchten wie z.B. Ananas, Kiwi, Erdbeeren, Melone... - **vegan**

Art.Nr: 20049

BBQ 3-Gänge Menü

- Buffet ab 30 Personen
- inkl. Geschirr & Besteck

Grundpreis [Equipment & Grillpersonal]

550 €/ Netto

654,50€ inkl. 19% MwSt.

Preisangabe pro Person

42.00 €/ Netto

49.98€ inkl. 19% MwSt.



Wir bereiten die Speisen in mehreren Gängen zu. Alle aufgelisteten Speisen sind fester Bestandteil des Menüs und nicht austauschbar.

Starters

- Pinsa Romana in verschiedenen *Varianten belegt - ***vegetarisch**
- Gegrillte Feige mit Ziegenkäse & Feigenmarmelade - **vegetarisch**
- Antipasti mit Oliven, Peperoni & gegrilltem Gemüse wie Zucchini, Paprika, Champignons & Zwiebeln - **vegan**
- Griechische Riesenbohnen, in feiner Tomatensauce & mit Feta überbacken - **vegetarisch**
- Salatbuffet - verschiedene *Varianten an Sättigungs- & Blattsalate - ***vegan**
- Gemischtes Brotbuffet mit verschiedenen Schafskäsecremes & Olivenpaste - **vegan/vegetarisch**

Main Dishes

- Bratwurstmix - verschiedene Sorten Bratwurst, mit Schweine- & Rindfleisch
- Rinderfiletmedaillons, eingelegt in einer Rotwein-Senf-Marinade
- Spare Ribs mariniert in BBQ-Honig-Marinade
- mediterraner Hähnchen-Gemüse-Schaschlik
- Grüner Spargel im Baconmantel
- Lachs-Gemüse-Spieße mit einer Kräuter-Knoblauch-Marinade
- vegane Bratwurst auf Weizenbasis bzw. aus Erbsenprotein - **vegan**
- marinierter Tofu-Gemüse-Spieß - **vegan**
- Gegrilltes Gemüse [Paprika, Zucchini, Mais, Champignons, Aubergine, Zwiebeln], in Kräutermarinade - **vegan**
- Rosmarinkartoffeln - [mit Schale] geschwenkt in Rosmarin & Knoblauch - **vegan**
- Grillsaucen & Dips [Ketchup, Senf, Knoblauchsauce, Teriyakisauce, BBQ-Sauce, Avocado-Dip] - **vegan/vegetarisch**

Desserts

- Pistazienpudding mit einem feinen Himbeerspiegel & gehackten Pistazien, hergestellt mit Mandelmilch - **vegan**
- Obst Arrangement mit versch. saisonalen Früchten wie z.B. Ananas, Kiwi, Erdbeeren, Melone... - **vegan**
- Crème brûlée vom Grill, cremig zart, mit Zucker karamellisiert & in einem Tongefäß angerichtet - **vegetarisch**
- Sahnige Panna Cotta mit einem fruchtigen Erdbeerspiegel



Amado Eventcatering
www.amado-eventcatering.de