

WWW.AMADO-EVENTCATERING.DE



# KATALOG

BBQ 2026 / 2027



# INHALT

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

---

## Allergene

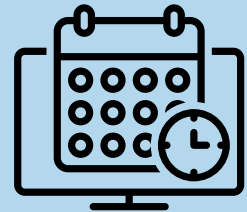
Informationen zu Allergenen erhalten Sie jeweils zu den einzelnen Produkten in unserem Produktkatalog [Speisen] oder auf Anfrage. Bei der Angebotserstellung werden die Allergene ebenfalls ausgewiesen.

# ALLGEMEINE INFORMATIONEN

---

## Verfügbarkeit

1. Unter [www.amado-eventcatering.de/verfügbarkeit-prüfen](http://www.amado-eventcatering.de/verfügbarkeit-prüfen) 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](http://www.amado-eventcatering.de/kontakt).
3. Senden Sie uns eine WhatsApp Nachricht unter 0156 787 372 14.



## Bestellanfrage

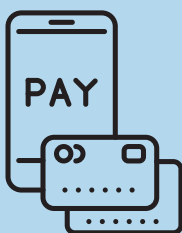
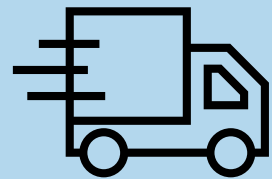
Um Ihnen ein detailliertes Angebot erstellen zu können, benötigen wir relevante Angaben von Ihnen. Für einen unkomplizierten und schnellen Vorgang empfehlen wir daher die Bestellanfrage über

1. Anfrageformular unter [www.amado-eventcatering.de/kontakt](http://www.amado-eventcatering.de/kontakt)
2. Onlineshop unter [www.amado-eventcatering.de/shop-home](http://www.amado-eventcatering.de/shop-home)

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

## Lieferung & Abholung

1. Lieferungen & Abholungen bereits ab einem 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 & Mehrwertsteuer

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

Ab den 01.01.2026 gelten folgende Steuersätze:

- Lieferungen von ausschließlich Speisen: 7% MwSt.
- Lieferungen von ausschließlich Speisen & Getränken: 7% & 19% MwSt.
- Lieferungen inkl. Equipment (Geschirr, Gläser, Tische usw.): 19% MwSt.

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

## 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](http://www.amado-eventcatering.de)