

Spiessligrill

Spiessligrill

1 Spiessligrill, 30 Stück Metalspiessli, 5kg Holzkohle (inkl. Reinigung, Anzündkamin, Einweg-Handschuhe)

pro Stück CHF 48.00

Fleisch & Gemüse

300g Fleisch: Rind, Schwein, Kalb, Lamm, Poulet, Speck, Bratwurstli, Grillkäse inkl. Kräuterschaum & Senf

80g Gemüse: Peperoni, Zucchetti, Champignons, Zwiebeln

pro Person CHF 21.50

mit Crevetten, Speckpflaumen

pro Person + CHF 3.00

Salate

10 Sorten Salat mit 2 Saucen, verschiedene Brote ab 30 Personen

CHF 11.00

5 Sorten Salat mit 2 Saucen, verschiedene Brote

CHF 7.50

Blattsalat mit Rüeblli und Mais mit Ruchbrot

CHF 4.50



und so funktioniert's... Füllen Sie den Kanalgrill mit ca. 3kg Holzkohle und zünden Sie diese 60 Minuten vor dem Grillieren an. Wenn die Glut schön weiss ist, gleichmässig verteilen und wieder ein wenig Holzkohle nachfüllen. Es ist sehr wichtig, dass eine schöne, nicht zu heisse Temperatur erreicht wird.

Irrtümer, Druckfehler und Preisänderungen vorbehalten