

PREMIUM GRILL-BUFFET



VORSPEISEN UND SALATE

- **Blattsalat-Auswahl** – Kopfsalat, Lollo Rosso, Lollo Bionda, Rucola, Babyspinat, Feldsalat und Wildkräuter
- **Rohkostsalate nach Wunsch** – Zum Beispiel mit Karotten, Weißkohl, Gurken, Paprika, Tomaten oder Roter Bete
- **Antipasti-Platte** – Gegrillte Zucchini, Auberginen, Champignons, Karotten und Fenchel mit Artischocken, marinierten Oliven, Kirschtomaten und Balsamico-Glasur
- **Bulgursalat mit frischen Kräutern** – Bulgur mit Tomaten, Gurke, Paprika und Frühlingszwiebeln, verfeinert mit Petersilie, Minze und Zitronen-Olivenöl-Dressing
- **Buchweizen-Bohnensalat mit grünem Gemüse** – Buchweizen mit dicken Bohnen, Brokkolireis, Erbsen, Blattspinat und Frühlingszwiebeln, verfeinert mit Olivenöl, Weißweinessig, Senf und Agavendicksaft
- **Quinoa-Sojabohnensalat mit buntem Gemüse** – Quinoa und brauner Reis mit Sojabohnen, Tomaten, Grünkohl, roten Zwiebeln und Lauch, abgerundet mit Sonnenblumenöl und feinen Gewürzen
- **Perl-Couscous-Salat mit gegrillter Paprika** – Perl-Couscous mit Gurke, Zucchini, Tomaten, dreierlei gegrillter Paprika und schwarzen Oliven, verfeinert mit Olivenöl, Tomatenmark und aromatischen Gewürzen
- **Coleslaw** – Knackiger Weißkohl und Karotten in cremigem Mayonnaise-Dressing
- **Klassischer Krautsalat** – Fein geschnittener Weißkohl in würziger Essig-Öl-Marinade
- **Mediterraner Nudelsalat** – Pasta mit Tomaten, Paprika und Oliven, verfeinert mit mediterranen Kräutern
- **Bayerischer Kartoffelsalat** – Kartoffelscheiben mit Zwiebeln in herzhafter Senfmarinade
- **Cremiger Kartoffelsalat** – Kartoffelscheiben in feiner Schmand-Mayonnaise-Marinade
- **Griechischer Bauernsalat** – Tomaten, Gurke, Paprika, rote Zwiebeln, Oliven und Feta mit Olivenöl und Oregano
- **Caprese-Salat** – Tomaten und Mozzarella mit frischem Basilikum und feinem Olivenöl



BROTAUSWAHL

- Frisches Baguette
- Rustikales Bauernbrot

Wechselnde Auswahl vom Brotatelier Gießen...



DIPS UND BUTTERSPEZIALITÄTEN

- Kräuterquark
- Aioli – feiner Knoblauch-Dip
- Paprika-Tomaten-Frischkäse-Dip
- Cremiger Avocado-Dip
- Guacamole
- Kräuterbutter
- Café-de-Paris-Butter
- Knoblauchbutter
- Trüffelbutter
- Hummus
- Trüffelmayonnaise

HAUSGEMACHTE DRESSINGS

- Klassisches French-Dressing
- Dunkles Balsamico-Dressing
- Honig-Senf-Dressing
- Cremiges Joghurt-Dressing
- Orangen-Avocado-Vinaigrette
- Fruchtiges Mango-Chili-Dressing



PREMIUM GRILL-BUFFET

Exklusive Fleischqualität · Frisch vom Grill · Höchster Genuss

Geflügel:

- **Junge Hähnchenhälften vom Grill** – Mit italienischer Kräuter-Zitronen-Marinade
- **Hähnchenbrust** - Wahlweise mit BBQ-, Safran-, Teriyaki- oder Knoblauch-Kräuter-Marinade
- **Hähnchenoberkeulen ohne Knochen** – Mit würziger Paprika-Kräuter-Marinade
- **Chicken Wings** - Mit BBQ- oder Chili-Honig-Glasur
- **Entenbrust vom Grill** - Mit Orangen-Thymian-Glasur

Schwein:

- **Schweinenackensteaks** – In roter Paprika- oder grüner Kräutermarinade
- **Schweinekoteletts** vom Grill – Herzhaft und saftig
- **Knuspriger Schweinebauch** – Mit goldbrauner Kruste
- **Spareribs** – Langsam gegart mit rauchiger BBQ-Glasur
- **Schweinefilet-Spieße** – Mit buntem Grillgemüse

Rind – Exklusive Cuts und Herkunft:

- **Argentinische Rinderhüfte** – Zart und aromatisch
- **Argentinisches Rumpsteak** – Kräftig im Geschmack
- **Entrecôte (Rib-Eye-Steak)** – Fein marmoriert und besonders saftig
- **Rinderfilet vom Grill** – Butterzarter Edelcut, kurz gegrillt
- **Wagyu-Steak** – Feinste Marmorierung als exklusives Upgrade

Klassiker vom Grill:

Saftige Rindfleischburger - Im Burgerbrötchen mit Toppings nach Wahl:

Tomaten, Salat, Gurken, Jalapeños, Zwiebeln, Röstzwiebeln, karamellisierten Zwiebeln, knusprigem Bacon, gebratenen Champignons, Avocado, Coleslaw, gegrillter Paprika und verschiedenen Käsesorten sowie Burger-, BBQ-, Chili-Mayonnaise- und Spezial-Sauce

Würstchen-Auswahl - Bratwurst, Rindswurst und Geflügelwurst

Kalb und Lamm

- **Kalbsrückensteaks** – Mit feiner Zitronen-Thymian-Marinade
- **Kalbskoteletts** vom Grill – Zart und saftig
- **Lammkoteletts** – Mit Rosmarin und Knoblauch

Fisch und Meeresfrüchte

- **Gegrillter Lachs** – Mit Zitrone und frischen Kräutern
- **Garnelenspieße** – Mit Limetten-Knoblauch-Marinade
- **Garnelen-Paprika-Spieße** – Mit bunten Paprikastücken
- **Oktopus vom Grill** – Mit roten Zwiebeln
- **Störspieße** – In feiner Safranmarinade

Vegetarische Grillgerichte

- **Maiskolben vom Grill** – Mit Kräuterbutter
- **Tofu-Gemüse-Spieße** – Mit Soja-Ingwer-Marinade
- **Halloumi vom Grill** – Mit Zitrone und Kräutern
- **Gefüllte Portobello-Pilze** – Mit Feta und Spinat
- **Auberginensteaks vom Grill** – Mit cremigem Tahini-Dip

Sättigungsbeilagen

- **Ofenkartoffeln** mit Meersalz und Olivenöl
- **Duftender Basmatireis** mit frischen Kräutern verfeinert
- **Rosmarinkartoffeln** aus dem Ofen
- **Cremiges Kartoffelgratin** goldgelb überbacken
- **Mediterraner Gemüserieis**
- **Gegrillte Süßkartoffelspalten**



MENÜ

mehir

DESSERTS

- **Feine Schokoladenmousse** - Mit Mangospiegel und frischen Beeren
- **Weißer Schokoladenmousse** - Mit fruchtigem Himbeerspiegel und frischen Himbeeren
- **Klassisches Tiramisu**
- **Fruchtiges Erdbeer-Tiramisu**
- **Cremige Panna Cotta** - Mit Erdbeersauce und frischen Beeren
- **Apfel-Crumble im Glas** - Mit feiner Mascarpone-Vanillecreme und knusprigen Butterstreuseln
- **Karamelltörtchen** - Mit leicht gesalzene Karamellkern auf knusprigem Crumbleboden
- **Mango-Panna-Cotta** - Mit Beerenragout
- **Mini-Cheesecake** - Auf knusprigem Streuselboden, in den Sorten Zitrone, Schokolade, Himbeere und Karamell, liebevoll garniert
- **Apfelstrudel-Miniaturen** – Mit feiner Apfel-Rosinen-Füllung und Vanillesauce
- **Feine Quarkcreme** - Mit Pfirsichen
- **Cremiger Cheesecake** - Mit fruchtigem Beerenkompott
- **Rote Beerengrütze** - Mit Vanillesauce
- **Frischer Obstsalat**

Unsere Leistungen:

Individuelle Menügestaltung: Wir erstellen Menüs nach Ihren Wünschen und Vorlieben, die perfekt auf Ihre Veranstaltung abgestimmt sind.

Vielfalt an Gerichten: Wählen Sie aus einer breiten Palette von Speisen.

Von traditionellen bis hin zu internationalen Köstlichkeiten.

Professioneller Service: Unser erfahrenes Team sorgt für einen reibungslosen Ablauf und eine erstklassige Betreuung Ihrer Gäste.

Besondere Ernährungsbedürfnisse: Vegetarische, vegane und glutenfreie Optionen stehen zur Verfügung.

Location gewünscht ? Wir können Ihnen Räumlichkeiten in Gießen bis zu 100 Personen zur Verfügung stellen.

TIMONSCATERING.DE
Catering mit Attitude

Stand: 10/2026



SCAN MICH...