

Grillbuffets 2026



F E I N K O S T
ilchmann

Feinkost Ilchmann GmbH
Poststr. 12
27711 Osterholz-Scharmbeck
Tel.: 04791-7703
Fax.: 04791-8381

www.feinkost-ilchmann.de

Einfaches Grillbuffet, kaltwarm:

(ab 25 Personen)

Hausgemachte Salate:

- Bunter Kartoffelsalat
- Herzhafter Krautsalat mit Paprika
- Porree-Maissalat
- Gartensalat mit Tomate, Gurke, Möhren, Mais

Hausgemachtes vom Grill:

- Thüringer Bratwurst
- Grillies (Nürnberger Bratwürstl)
- Mariniertes Nackensteak
- Grillbauch
- Cevapcici
- Putensteak in Kräutermarinade



Beilagen:

- ofenfrisches helles und dunkles Baguette
- Kräuterbutter und Tzatziki
- Senf und BBQ-Soße

Preis pro Person: 22,90 €

Grillmaster ab 30 Personen

Gasgrill, 60 x 40 cm, mit Gas inklus. Reinigung

pro Stunde: 48,- €

pro Stck: 39,- €

Bei großen Personenzahlen wegen Auswahl und Preis bitte immer mit dem Chef(in) sprechen!!

American BBQ, kalt - warm :

(ab 30 Personen)

Kalte Vorspeisen:

- Gegrillte Zucchini mit Hirtenkäse
- Gegrillte Auberginen und Paprika mit Kräuter-Knobisrème
- Gefüllte Teufel und Peppadews

Salate:

- Cole-Slaw-Salat
- Caesar Salad mit frischem Römersalat, Croutons, Parmesandressing
- Bunter Ranchersalat mit Karotten, Paprika, Gurken, Mais, Kidneybohnen.

Vom Grill bzw. warme Speisen:

- Spare Ribs
- German Bratwurst
- Westernsteaks im Speckmantel vom Biorind
- Hähnchenschenkel in Ahornsirupmarinade
- Beef-Steaks vom Biorind (Hamburger!)
- Cheesy Potatoes und Maiskölbchen



Beilagen:

- Kräuterbutter und Sour Cream
- Fladenbrot und Hamburgerbrötchen
- Tomaten, Zwiebeln und Gewürzgurkenscheiben für Hamburger
- Tomatenketchup, Senf

Dessert:

- Frische Ananas mit Karamellsoße
- Blueberry-Cheesecake-Cream

Preis pro Person: 34,90 €

Grillmaster ab 30 Personen

Gasgrill, 60 x 40 cm, mit Gas, inklus. Reinigung

pro Stunde: 48,- €

pro Stck: 39,- €

Klassisches Grillbuffet, kalt-warm:

(ab 30 Personen)

Kalte Vorspeisen:

- Zucchinirollchen mit Kräuterfrischkäse
- Auberginenrollchen mit Paprikacrème
- Tomate-Mozzarella-Mango mit Curry-Balsamicodressing u. Lauchzwiebeln

Salate:

- Bunter Nudelsalat mit Zucchini und Tomaten
- Möhren-Rohkostsalat mit Äpfeln
- Herzhafter Krautsalat
- Bunter Gartensalat mit Eisbergsalat, Tomaten, Möhren, Gurken, etc.
dazu Kräutervinaigrette

Vom Grill bzw. warme Speisen:

- Grillies (Nürnberger Bratwürstl)
- Nackensteaks mit kräftiger Marinade
- Gewürzte Grillfackeln
- Putenfiletspieße mit Paprika und roten Zwiebeln
- Moorteufelsteaks vom Biorind
- Backkartoffeln

Beilagen:

- Sour Cream und Kräuterbutter
- Helles und dunkles Baguette
- Tomatenketchup, Senf und Currysoße



Dessert:

- Obstsalat von frischen Früchten mit Vanillequark
- Mousse au Chocolat mit Eierlikörsahne

Preis pro Person: 34,90 €

Grillmaster ab 30 Personen

pro Stunde: 48,- €

Gasgrill, 60 x 40 cm, mit Gas, inklus. Reinigung

pro Stck: 39,- €

Klassisches Grillbuffet mit Fisch, kalt-warm:

(ab 30 Personen)

Kalte Vorspeisen:

- Zucchinirollchen mit Kräuterfrischkäse
- Auberginenrollchen mit Paprikacrème
- Tomate-Mozzarella-Mango mit Curry-Balsamicodressing u. Lauchzwiebeln

Salate:

- Bunter Nudelsalat mit Zucchini und Tomaten
- Möhren-Rohkostsalat mit Äpfeln
- Herzhafter Krautsalat
- Bunter Gartensalat mit Eisbergsalat, Tomaten, Möhren, Gurken, etc.
dazu Kräutervinaigrette

Vom Grill bzw. warme Speisen:

- Grillies (Nürnberger Bratwürstl)
- Nackensteaks mit kräftiger Marinade, gewürzte Grillfackeln
- Putenfiletspieße mit Paprika und roten Zwiebeln
- Schweinefilet im Speckmantel
- Lachssteak in Senf-Honigmarinade
- Kabeljauröllchen in Kräutermarinade
- Backkartoffeln

Beilagen:

- Sour Cream und Kräuterbutter
- Helles und dunkles Baguette
- Tomatenketchup, Senf und Currysoße

Dessert:

- Obstsalat von frischen Früchten mit Vanillequark
- Mousse au Chocolat mit Eierlikörsahne



Preis pro Person: 39,90 €

Grillmaster ab 30 Personen

pro Stunde: 48,- €

Gasgrill, 60 x 40 cm, mit Gas, inklus. Reinigung

pro Stck: 39,- €

Mediterranes Grillbuffet, kalt-warm:

(ab 30 Personen)

Kalte Vorspeisen:

- Pizzaschnecken mit getrockneten Tomaten und Käse
- Yufkateigröllchen mit Spinat
- Antipastiplatte mit gegrilltem Gemüse
- Büffelmozzarella mit Basilikumcrèmefüllung u. Datteltomaten auf Rukola

Salate:

- Griechischer Bauernsalat mit Schafskäse, Tomate, Gurke, etc.
- Pennesalat mit Oliven u. getrockneten Tomaten
- Griechischer Krautsalat
- Italienischer Gartensalat

Vom Grill bzw. warme Speisen:

- Hausgemachte Chorizo vom Rind
- Lammbratwurst
- Saltimbocca v. der Pute mit Parmaschinken und Salbei
- Souvlakispieße vom Schwein
- Capritaschen v. Schweinerückensteak m. Mozzarella u. Tomate
- Rosmarinkartoffeln

Beilagen:

- Hausgemachte Mojo rojo und Aioli
- Ciabatta und Panini

Dessert:

- Panna Cotta mit Waldfrüchten
- Tiramisu klassisch



Preis pro Person: 34,90 €

Grillmaster ab 30 Personen

Gasgrill, 60 x 40 cm, mit Gas, inklus. Reinigung

pro Stunde: 48,- €

pro Stck: 39,- €

Mediterranes Grillbuffet mit Fisch, kalt-warm:

(ab 30 Personen)

Kalte Vorspeisen:

- Pizzaschnecken mit getrockneten Tomaten und Käse
- Yufkateigröllchen mit Spinat
- Antipastiplatte mit gegrilltem Gemüse
- Auberginen-Schafskäsecrème-Gröllchen
- Büffelmozzarella mit Basilikumcrème-Füllung u. Datteltomaten auf Rukola

Salate:

- Griechischer Bauernsalat mit Schafskäse, Tomate, Gurke, etc.
- Pennesalat mit Tomate und Zucchini
- Griechischer Krautsalat
- Italienischer Gartensalat

Vom Grill bzw. warme Speisen:

- Hausgemachte Chorizo vom Rind
- Lammbratwurst
- Saltimbocca v. der Pute mit Parmaschinken und Salbei
- Souvlakispiße vom Schwein
- Capritaschen v. Schweinerückensteak mit Mozzarella u. Tomate
- Scampispiße in Kräuter-Knobimarinade
- Lachssteaks in Pink Peppermarinade
- Rosmarinkartoffeln

Beilagen:

- hausgemachte Mojo rojo und Aioli
- Peperoni- und Olivenbaguette, Panini

Dessert:

- Pana Cotta mit Waldfrüchten
- Tiramisu klassisch



Preis pro Person: 39,90 €

Grillmaster ab 30 Personen
Gasgrill, 60 x 40 cm, mit Gas, inklus. Reinigung

pro Stunde: 48,- €
pro Stck: 39,- €

Spanferkel-Event, kalt-warm:

(ab 50 Personen)

Salate:

- Griechischer Bauernsalat mit Schafskäse, Tomate, Gurke, etc.
- Pennesalat mit Oliven u. getrockneten Tomaten
- Farmersalat
- Griechischer Krautsalat
- Caesar Salad mit Parmesandressing

Vom Grill bzw. warme Speisen:

- Spanferkel
- Hähnchenbrustfilet in Champignonrahm
- Kräuterkartoffel
- Kartoffelgratin
- Schmorkraut

Beilagen:

- Sour Cream, Currysoße, Knoblauchsoße
- Kräuterbutter und Senf
- Baguette und Partybrötchen



Dessert:

- Blaubeer-Käsekuchencrème
- Schokomousse mit Vanillesoße

Preis pro Person: 39,90 €

Das Spanferkel wird vor Ort zerlegt und aufgeschnitten.

Inklusive MwSt., Service, großem Spanferkelgrill oder Feuerschale mit Spieß.

Burgerbuffet, kalt – warm:

(ab 30 Personen)

Salate:

- Farmersalat mit Möhren und Sellerie
- Herzhafter Krautsalat mit Paprika
- Rotkrautsalat mit Kümmel

Vom Grill bzw. warme Speisen:

- Rindfleischpatties
- Geflügelpatties
- Gemüsepaties
- Pulled Pork

Beilagen:

- Verschiedene Hamburgerbrötchen
- Frische Zwiebeln, Tomate, Gurke
- Eisbergsalat und Rukola
- Mozzarella
- Balsamicocrème, Aioli, Currysoße
- Senf und Ketchup



Dessert:

- Obstsalat mit Vanillequark

Preis pro Person: 25,90 €

Grillmaster

Gasgrill, 60 x 40 cm, mit Gas, inklus. Reinigung

pro Stunde: 48,- €

pro Stck: 39,- €



Sebastian Daoud, www.zweidimensional.com

