



# GOLDENTASTE

Catering | Events | Finefood

BBQ-Mappe



# GOLDENTASTE

Catering | Events | Finefood

## - Street Food und Barbecue -

Für besonders coole und moderne Events bieten wir Live Cooking Barbecue Menüs und Buffets sowie Street Food Stände und Wagen an.

Hierbei können wir ganz einfach einen Street Food Market individuell für euch erstellen. Eure Gäste genießen im Sommer die Sonne und schlendern über euren eigenen Markt mit Ständen für Bowls, Eis, Waffeln, Crêpes, Burger und noch vieles mehr. Mit guter Musik und einzigartigen kulinarischen Erlebnissen machen wir euer Event zum Höhepunkt des Sommers mit Festival Atmosphäre.

Der Frühling ermöglicht viele frische und saisonale Produkte und lädt zum „Angrillen“ und zur Feier des Jahresauftakts ein. Im Herbst und Winter wird unser Street Food Market dann zum zünftigen Oktoberfest oder in einen Weihnachtsmarkt umfunktioniert.

Begeistert eure Gäste mit einer ganz neuen Form des Eventcaterings, welche von Low-Budget bis High-Class alle Möglichkeiten bietet.



Euer BBQ Event, vertiefen wir sehr gerne mit DIY Bestandteilen und Seminaren. So kommt ihr nicht nur in den Genuss von neuen Grill-Inspirationen, sondern lernt auch gleich noch das richtige Handwerk für zu Hause.

Wer es noch intensiver möchte, der bucht mit uns die BBQ Steak-Masterclass und lernt die richtige Handhabung und Zubereitung von leckeren Grill-Spezialitäten von A-Z.



# GOLDENTASTE

Catering | Events | Finefood

- Golden BBQ -



## BBQ Buffet Classic

24,00€  
p.P.

### „Frisch vom Grill“

Klassische Bratwurst

Marinierte Putensteaks

Garnelenspieße

\*\*\*

### „Frisch vom Feld“

Baked Potatoe mit Kräuterquark

Bunter Sommersalat

Verschiedene Saucen, Dressings und Dips

Auswahl an hausgemachtem Brot

\*\*\*

### „Süße Sünde“

Kirschgrütze mit Vanilleschaum



## BBQ Buffet Orientalisch

33,00€  
p.P.

### „Frisch vom Grill“

Steak vom Schweinenacken mit Kaffee und Chili  
mariniert

Chickenlegs „Oriental Style“ mit Erdnuss-Minz-  
Sauce

Klassische Bratwurst und Kräutergrillbrot

\*\*\*

### „Frisch vom Feld“

Andalusischer Nudelsalat

Bunter Sommersalat

Verschiedene Saucen, Dressings und Dips

Grillkartoffel mit Kräuterschmand

\*\*\*

### „Süße Sünde“

Gegrillte Banane mit Honig

Mango Lassi



## Beef & Beer BBQ Menü

34,50€  
p.P.c

Beer Beef Balls mit Kev ´s BBQ Rub

\*\*\*

Sattelstück vom Lüneburger  
Hausschwein mit Apfel-Bier-Lack

\*\*\*

Steaks vom holsteiner Weiderind mit  
Malz-Chili- Rub

\*\*\*

Knackfrische Salate mit leckeren  
Dressings

\*\*\*

Beste Grillkartoffel (Binjie) mit Paprika-  
Kerbel Dip

\*\*\*

Ofenfrische Brotauswahl



## BBQ Menü Vegan

27,50€  
p.P.c

Gegrillte Topinambur auf  
Wilkräutersalat mit Salsa Verde

\*\*\*

Wassermelonen-Gurken-Gazpacho  
mit Kaffeegewürz

\*\*\*

Kürbisfrikadellen vom Grill mit Rote  
Bete- Püree und frischen Pommes  
Frites

\*\*\*

Pecan Kokos Creme



# GOLDENTASTE

Catering | Events | Finefood



## Hafen BBQ-Buffer

45,50€  
p.P.

### „Frisch vom Grill“

Wolfsbarsch auf Wassermelone gegrillt

Pulpo am Spieß

Buntbarsch im Palmenblatt mit Kokos und Lime

Gegrillter Miso Lachs

Tiger Praws mit Mango und Avocado gespickt

\*\*\*

### „Frisch vom Feld“

Asia Glasnudelsalat mit Zitronengras &

Schnittlauch

Ikarimi-Lachs mit Spicy-Gurken-Fenchel-Salat

Gegrillter Kartoffelsalat mit Kürbiskernmayo und

Brunnenkresse

Beste Grillkartoffel mit Paprika Kerbel Dip

Ofenfrische Brotauswahl

\*\*\*

### „Süße Sünde“

Erdbeertiramisu im Weckglas

Limettencreme mit Beerenragout



## Hamburger BBQ-Buffer

45,00  
p.P.

### „Frisch vom Grill“

Ofenkartoffel mit Sour Creme

Süßkartoffelstampf mit Marshmallow gratiniert

Gefüllte Spitzpaprika mit Feta

BBQ Maiskolben mit Spicy Butter

Geräucherte Hochrippe mit gegrilltem

Selleriepüree

Gegrillter Miso-Lachs

Pulled Lamb

\*\*\*

### „Frisch vom Feld“

Coleslaw

Ikarimi- Lachs mit Spicy-Gurken- Fenchel Salat

Gegrillter Kartoffelsalat mit Kürbiskernmayo und

Brunnenkresse

\*\*\*

### „Süße Sünde“

Flammierte Ananas mit Sauerrahmeis

Gegrillte Banane an Toffee Mousse





# GOLDENTASTE

Catering | Events | Finefood



Einfach  
zusammenst  
ellen und bei  
uns melden!

## BBQ Buffet Deluxe – Stellen sie sich ihr BBQ Menü selbst zusammen

### „Frisch vom Grill“

Rosa gebratenes Roastsbeef am Stück

Hausgemachte Lammhacksteaks

Verschieden marinierte Nackensteaks mit Kokos-Chili,  
Arabica Kaffee und Zitronenpfeffer

Fenchel-Kräuter-Bratwurst

Geflügel Nacho Nuggets

Ganzer 3 kg Lachs auf Buchenholz geräuchert

Pulpo am Spieß

Gefüllte Gemüse-Tortillas

Süßkartoffeln mit Rosmarin und Chorizo im Grill  
gebacken

Gemüse vom Grill  
(Spitzpaprika , Melone mit Honig Chicoree-Salat in  
Apfelsaft mariniert, Schafskäse, Riesenchampions,  
Knoblauch und Zwiebeln)

Kräuter Bratwurstschnecke

Wolfsbarsch auf Wassermelone gegrillt

DIY Kräuterbratwürste  
(Privatkurse oder Firmenevents)



### „Davor & Dazu“

Ruccola-Limonen Salat mit  
Pinienkernen und Oliven

Büffelmozzarella mit schwarzen  
Tomaten

Geflügel-Salat mit Glasnudeln,  
Sojasauce und Gemüse

Süßkartoffeln mit Rosmarin und Chorizo  
im Grill gebacken

Afrikanischer Couscous Salat mit Kumin,  
Datteln und Chili

Mariniertes und gebratenes Gemüse mit  
Anissamen

Tabouleh Salat

Toskanischer Kartoffelsalat

### „Süße Sünde“

Banane mit Honig vom Grill

Mascarpone- Hmbeer Tarte

Limonen Quark Mousse

Mousse au Chocolate

Wallnussbrownies

Fruchtsalat

### „Cremiges Gold“

Chimmi Churri

Habanero

BBQ

Bärlauch Pesto,

Mango-Curry,

Zulu Fire

Französischer Senf

Sour Creme

Guacamole & Ailoli a lá

Schneider



# GOLDENTASTE

Catering | Events | Finefood

## - Genusspakete -

### Feucht & Fröhlich Paket

1 x Flasche 0,7l Kevinoo Sprizz  
 Privat Brut, Pfalz  
 1x Flasche 0,7l Hörner  
 2018 Sauvignon Blanc , Pfalz  
 1x Flasche 0,7l Casa Rojo,  
 2019 Enemijo Mio Jumilla ,  
 Spanien

**29,90€**

### Golden Taste Burger Box

3x Burger Bun  
 1x Veggi Patty 180 g  
 1x Dry Aged Patty 180 g  
 1x BBQ Butter 100 g  
 1x Karamellzwiebeln 100 g  
 1x Cole Slaw 150 g  
 1x Gurken Relish 100 g  
 1x BBQ Sauce 250 ml

**24,50€**

### Golden Taste Finefood Probier-Paket

1 Flasche Himbeer-Minz Essig  
 1 Flasche Habanero  
 1 Beutel Zitronen Knoblauch Salz  
 1 Beutel BBQ Rub  
 1 Beutel Chimmi Churri Gewürz

**28,90€**

In unseren Genusspakete haben wir unsere erfolgreichsten und spannendsten Kombinationen zusammengepackt und schicken sie zu euch nach Hause. Ob als Weihnachts- oder Geburtstagsgruß für eure Lieben oder Mitarbeiter im Homeoffice. Die Golden Taste Genussboxen kommen immer gut an.



Auf euren Wunsch, stellen wir euch individuelle Menü-Boxen mit Zutaten und Kochanleitung zusammen. Und wenn ihr doch alle zusammen kochen wollt, bucht über unsere Partnerfirma Kev's Kitchen Online – Kochkurse oder ein Kochevent in einer unserer fantastischen Locations.

## Unsere Golden Taste BBQ Picknick-Pakete

### BBQ Box 1

Golden Taste BBQ Brot  
 Lachs in der Folie mit Citrus und  
 Vanille  
 Tomatenpesto  
 Lila Laune Salat  
 Pina Coladatrifle  
 Blattsalate mit Himbeerdressing

**Ab 10 Personen 19,90 p.P.**

### BBQ Box 2

Golden Taste BBQ Brot  
 Baconaise  
 Grillkartoffel mit Käse  
 Pulled Beef „Tijuana Style“  
 Grünzeug mit Dressing  
 Kräuterbratwurst  
 Schoko-Whiskeymousse

**Ab 10 Personen 24,90 p.P**

### BBQ Box 3

Golden Taste BBQ Brot  
 Merguez  
 Getrüffelnder Nudelsalat  
 Maiskolben mit Chili  
 Geröstete Knoblauchsauce  
 Blattsalate mit  
 Champangerdressing  
 Tonkabohnen Pana Cotta

**Ab 10 Personen 32,90€ p.P**

**Ihr habt Appetit bekommen? Schaut jetzt in unserem Onlineshop  
 vorbei [www.goldentastegenusshop.de](http://www.goldentastegenusshop.de) !**