Stappen

Grillbuffets 2027

Grillbuffets, frisch vor Ort zubereitet

Unsere Grillbuffets werden frisch vor Ort zubereitet und dienen als Inspiration. Gerne stellen wir gemeinsam mit Ihnen Ihr individuelles Grillbuffet zusammen und kombinieren Vorspeisen, Hauptgerichte und Desserts ganz nach Ihren Wünschen. Alle Grillbuffets beinhalten unsere „Stappens Brotstation“ mit einer Auswahl an Minibrötchen, saisonalem Hummus und wechselnden Dips.

Unser Lieblingskonzept: Buffet & to share

Start & Share

Eine Auswahl feiner Vorspeisen wird in der Tischmitte serviert und lädt zum gemeinsamen Genießen ein.

Live-Grillen

Während Ihre Gäste den Abend genießen, bereiten wir die ausgewählten Spezialitäten frisch am Grill zu.

Dessert

Zum süßen Abschluss wählen Sie Ihre Lieblingsdesserts.

To share & Grillbüffet

Unser Lieblingskonzept

VORSPEISEN TO SHARE AUF DEM TISCH

- Auswahl an Minibrötchen mit Tomatenpaprikadip
- Spicy Wassermelonen-Salat mit Feta und Minze · vegetarisch
- Saftiges Vitello vom Kalb mit Basilikumcreme und Salzzitrone
- Burrata mit Strauchtomaten und Basilikumöl

FRISCH VOM GRILL

- Rinderhüftsteak mit Spicy-Kräuter-Rub
- Maishähnchen in Rosmarin-Zitronenmarinade
- Im Ganzen gegartes Flammlachsfilet
- Mediterrane Gemüsespiesse mit Halloumi

BEILAGEN

- Kleine Grillkartoffel mit Sour Cream
- Ofengemüse mit Thymian
- Knackiger Romanasalat mit Ceasar-Dressing

SAUCENSTATION

- BBQ Chipolette
- Tomaten-Chili-Salsa
- Salsa Verde
- Kräutercreme mit geröstetem Knoblauch

DESSERT

- Tiramisu-Creme im Glas
- Zitronen-Panna-Cotta mit Beerenkompott

Ab 25 Personen

Grillbuffet Klassik

VORSPEISEN / SALATE

- Marktfrische Blattsalate mit Stappens Balsamico-Dressing
- Kartoffelsalat mit Frühlingslauch & Dijon-Senf
- Mediterraner Couscous mit Grillgemüse & Minze
- Burrata mit Strauchtomaten und Basilikumöl

FRISCH VOM GRILL

- Nackensteak vom Duroc-Schwein in Kräutermarinade
- Maispoulardenbrust mit Zitronen-Pfeffer-Rub
- Rustikale Bratwurst vom Metzger
- Marinierter Grillkäse

BEILAGEN

- Rosmarinkartoffeln
- Maiskolben mit Kräuterbutter

SAUCENSTATION

- BBQ Chipotle
- Tomaten-Chili-Salsa
- Salsa Verde
- Kräutercreme mit geröstetem Knoblauch

DESSERT

- Mousse au Chocolat
- Griechischer Joghurt mit gegrillter Ananas und Honig

Inkl. Stappens Brotstation, Vorspeisen, Grillbuffet, Beilagen, Saucen und Dessert Ab 25 Personen

---

Grillbuffet Mediterran

VORSPEISEN / SALATE

- Kräuter-Blattsalat mit Stappens Balsamico Dressing
- Gegrilltes Antipasti-Gemüse mit Büffelmozzarella und Basilikumöl
- Couscous-Bowl mit Granatapfel & Kräutern
- Gerösteter Süsskartoffelsalat mit Feta und Limette

FRISCH VOM GRILL

- Rinderhüftsteak mit Spicy-Kräuter-Rub
- Maishähnchen in Rosmarin-Zitronenmarinade
- Im Ganzen gegartes Flammlachsfilet
- Mediterrane Gemüsespiesse mit Halloumi

BEILAGEN

- Kleine Grillkartoffel mit Sour Cream
- Ofengemüse mit Thymian
- Knackiger Romanasalat mit Ceasar-Dressing

SAUCENSTATION

- BBQ Chipolette

- Tomaten-Chili-Salsa
- Salsa Verde
- Kräutercreme mit geröstetem Knoblauch

DESSERT

- Tiramisu-Creme im Glas
- Zitronen-Panna-Cotta mit Beerenkompott

Inkl. Stappens Brotstation, Vorspeisen, Grillbuffet, Beilagen, Saucen und Dessert Ab 25 Personen

---

Grillbuffet Premium

VORSPEISEN & SALATE

- Burrata & geschmorte Kirschtomaten
- Asiatischer Wassermelonensalat mit Sesam und Limette
- Roastbeef rosa gegart mit Escabeche-Gemüse und Trüffelmayonnaise
- Crevettensalat mit Apfel und Staudensellerie

FRISCH VOM GRILL

- Dry Aged Roastbeef vom Beefer
- Black Tiger Garnelen mit Kräuteröl
- Iberico Schweinefilet mit smoky BBQ-Glaze
- Portobello-Pilze mit Feta und Kräutern

BEILAGEN

- Trüffel-Kartoffelgratin
- Gegrillter Spargel (nach Saison grün oder weiss)
- Mediterranes Gemüse aus Paprika, Zucchini und Aubergine
- Knackiger Romanasalat mit Ceasars Dressing

SAUCENSTATION

- BBQ Chipolette
- Tomaten-Chili-Salsa
- Salsa Verde
- Kräutercreme mit geröstetem Knoblauch

DESSERT

- Cheesecake-Creme im Glas mit Salted Caramel
- Dessertplatte mit Brownies, Macarons & frischen Früchten

Inkl. Stappens Brotstation, Vorspeisen, Grillbuffet, Beilagen, Saucen und Dessert Ab 25 Personen

Optional dazu buchbar

- Grüner Spargel im Pancettamantel mit Zitronenöl & geröstetem Pfeffer
- Chorizo-Garnelen-Spiess mit geräucherter Paprika-Allioli
- Saté-Spiesse von der Poularde mit Erdnuss-Koriander-Dip und Sesam
- BBQ Pulled Pork auf Mini-Brioche und Pickled Majo
- Mini Pastrami Burger mit Senfcreme, Gurkenrelish & rote Zwiebel
- Garnelenspiesse mit Limette, Chili und Kräuteröl
- Gebratene Jakobsmuschel auf Blumenkohlcreme und Nussbutter
- Gegrillter Halloumi mit Honig, Thymian & geröstetem Sesam
- Gegrillte Wassermelone mit Feta und Minze
- Gegrillter wilder Brokkoli mit Miso-Sesam-Glaze

Für kleine Grillfans

- Kleine Rostbratwürstchen vom Grill
- Zarte Hähnchenspieße
- Mini-Burger
- Buttermais
- Kartoffelecken oder Pommes
- Mini-Pasta mit Tomatensauce
- Gurken-, Paprika- und Karottensticks mit Kräuterdip
- Wassermelone und frisches Obst
- Eis mit bunten Streuseln

Grillservice & Ausstattung

Damit das Grillbuffet bei Ihnen unkompliziert und professionell umgesetzt werden kann, übernehmen wir auf Wunsch die komplette Grill- und Serviceausstattung.

GRILL & KÜCHE

- ○ Professionelle Grillstation inklusive Grillgerät und notwendiger Grundausstattung
- ○ Aufbau, Einrichtung und Abbau der Grillstation
- ○ Grillutensilien und Küchenmaterial für die Zubereitung vor Ort
- ○ Betrieb und Betreuung der Grillstation durch unser Team

GESCHIRR & BESTECK

- ○ Porzellanteller für Vorspeisen, Hauptgang und Dessert
- ○ Besteck passend zum Menü
- ○ Servietten
- ○ Gläser nach Getränkekonzept auf Wunsch ergänzbar

BUFFET & PRÄSENTATION

- ○ Buffetgeschirr und Servierplatten
- ○ Chafing Dishes bzw. Warmhaltesysteme für Beilagen und Saucen
- ○ Servierbesteck
- ○ Aufbau und ansprechende Präsentation der Speisen

SERVICE

- ○ Mit Koch, auf Wunsch mit Service

Die genaue Ausstattung richtet sich nach Veranstaltungsort, Gästezahl und Veranstaltungsformat und wird im individuellen Angebot festgelegt.