



# Barbecue

Bokelohs  
**KANZLER**  
CATERING

# Ihr einzigartiges Barbecuefest

Seit mehr als 85 Jahren legen wir großen Wert auf Frische & Qualität. Deshalb beziehen wir unsere Rohwaren nur von ausgewählten Erzeugern und Lieferanten aus unserer Region. Wir machen aus Gästen Genießer!

## Leidenschaft für gutes Essen

Wir bieten Ihnen die passende kulinarische Begleitung für jeden Anlass. Zuverlässig, erfahren, mit kulinarischer Leidenschaft und mit Freude am Detail.

## Wir begleiten jede Veranstaltung mit dem passenden individuellen Konzept!

Für jeden Anlass ... ein runder Geburtstag, ein Jubiläum, eine Einweihung, eine Verabschiedung, gefeiert als Party, Sommerfest, Empfang oder Grillfest ... wir beraten Sie beim entscheidenden „Wie und Was“ – auf dem Weg zu Ihrem maßgeschneiderten Event-Catering.

Ob Fingerfood, kaltes Buffet, warm-kaltes Buffet, BBQ oder Flying Buffet, gemeinsam finden wir das zu Ihnen Passende.

Gern können sich gerne aus all unseren Buffetvorschlägen Ihre Liebesspeisen auswählen und sich so Ihr individuelles Buffet zusammenstellen. Natürlich orientieren wir uns bei der individuellen Zusammenstellung auch an Ihren Budgetwünschen.

## Wohlfühlbausteine

Ein gutes Catering sorgt für Gäste, die sich wohl fühlen, egal in welcher Location. Aufmerksame Servicekräfte die sich mit einem Lächeln um die

Wünsche der Gäste kümmern, das perfekt gezapfte Bier, eiskalte Getränke, die Crème auf dem Espresso und all die kleinen Details die eine Veranstaltung zum unvergesslichen Gesamterlebnis werden lassen.

## Unser Versprechen

Verlässlichkeit und Begeisterung ist der rote Faden, der alles verbindet, vom persönlichen Beratungsgespräch über die detaillierte Planung bis zur professionellen Durchführung.

## Wir freuen uns auf ihre Anfrage!



Jens Bokeloh



# Würstchenparade

## Salatvariationen

- Klassischer Pellkartoffelsalat mit Ei, Gurke und Mayonaise
- Bayerischer Kartoffelsalat mit Speck, Zwiebeln in Essig und Öl
- Norddeutscher Nudelsalat mit Karotten, Erbsen und Paprika in zart cremiger Sauce
- Coleslaw, amerikanischer Weißkrautsalat mit geraspelten Karotten, fruchtiger Ananas und Sahne abgerundet
- Klassischer Krautsalat

## Vom Grill

- Thüringer Rostbratwurst – herzhaft gewürzt
- Im Buchenholzrauch heiß geräucherte Grillkrakauer
- Knackige Currywurst in scharfer Sauce mit Currypulver verfeinert
- Schweizer Käsekrainer mit würzigem Emmentaler gefüllt
- Herzhafte gewürzte Geflügelbratwurst
- Chorizobratwurst, pikant-würzig im Geschmack
- Nürnberger Roastbratwürstchen  
*Auf Wunsch zusätzlich mit*
- Wildbratwurst +1,00 € Aufpreis

## Warme Speisen

- Goldbraune Pommes frites mit Mayonise & Ketschup

## Dips, Saucen und Brot

- Curry Sauce
- Klassisches Ketchup
- Senf
- Kräuterbutter
- Baguettebrot

zzgl. Grill/Grillwagen & Grillmeister

Preis pro Person 12,80 €

Ab 25 Personen



## Nachhaltigkeit

Wir begleiten alle Produkte von der Weide bis auf den Teller. So können wir individuell auf Wünsche, Nahrungsmittelunverträglichkeiten Und Allergien eingehen.

## *Klassische Grill-Feier*

### **Salatvariationen**

- Pellkartoffelsalat mit Ei und Gurke
- Gemischter Blattsalat mit Tomaten, Gurken und Frühlingszwiebeln mit Dressing nach Wahl
- Herzhafter Weißkrautsalat mit grünen Paprikastreifen
- Gurken-Dillsalat in Sahnejoghurt
- Karottensalat mit fruchtigen Apfelstücken
- Norddeutscher Nudelsalat aus Spiralnudeln und heimischen Gemüse wie knackigen Karotten, Erbsen und Paprika in einer zart-cremigen Sauce

### **Vom Grill**

- Delikate Steaks vom Schweinenacken
- pikant gewürzt
- Schinkenwürste frisch vom Grill
- Thüringer Rostbratwurst – herzhaft gewürzt
- Knuspriges Bauchfleisch mit Gartenkräutern und Meersalz mariniert
- *Auf Wunsch zusätzlich mit:*  
Filet von der Putenbrust mariniert mit einer würzigen Curry-Marinade  
Aufpreis 1,00 € p. Person

### **Dips, Saucen und Brot**

- warme Tomaten-Paprikasauce
- Senf
- Kräuterbutter
- Zusätzlich reichen wir Brotauswahl & Baguette

----->

**zzgl. 1 Grill / Grillwagen & Grillmeister**

Preis pro  
Person **13,80 €**

Ab 25 Personen

*Rustikales Grillbuffet*

# Genießer BBQ

## Salatvariationen

- Kartoffelsalat aus gegarten Speisekartoffeln in cremiger Würzsauce, verfeinert mit frischer Petersilie
- Herzhafter Weißkrautsalat mit grünen Paprikastreifen
- Nudelsalat „Pesto rosso“ mit getrockneten Tomaten und Mandarin in Sojaöl
- Eier-Schichtsalat mit Apfel, Ananas und Mais
- Coleslaw, amerikanischer Weißkrautsalat mit geraspelten Karotten und Sahne
- Karottensalat mit fruchtigen Apfelstücken oder Sellerie
- Gemischte Blattsalate mit Tomaten, Gurken und Frühlingszwiebeln mit Dressing nach Wahl

## Antipasti

- Caprese – italienischer Vorspeisesalat mit Sonnentomaten und Mozzarella in Olivenöl mit Basilikum und schwarzen Oliven



## Vom Grill

- Filet von der Hähnchenbrust, glasiert mit einer würzigen Curry-Marinade
- Delikate Steaks vom Schweinenacken pikant gewürzt
- Schweinerückentasche mit geschmorten Zwiebel gefüllt
- Schinkenwürste frisch vom Grill
- Thüringer Rostbratwurst – herzhaft gewürzt
- Knuspriges Bauchfleisch mit Gartenkräutern und Meersalz mariniert

## Warme Beilagen

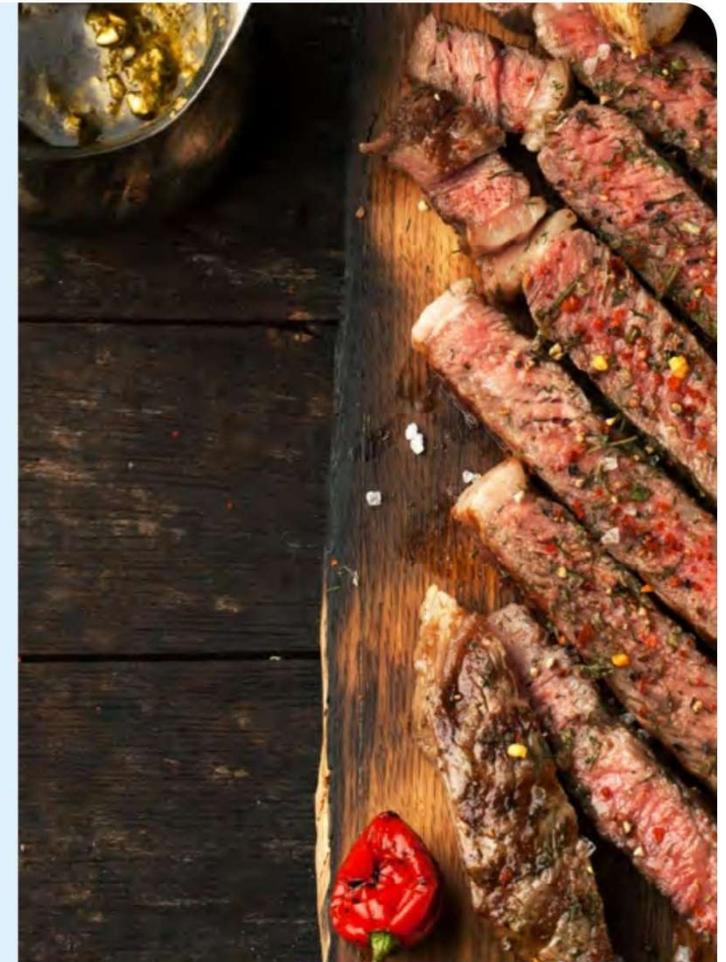
wählen Sie eine Beilage für Ihre Grillveranstaltung aus:

- Folienkartoffeln mit Kräuterquark oder Kartoffelgratin oder Pommes frites goldbraun frittiert oder Rissolé-Kartoffeln aus der Jumbopfanne mit Meersalz gewürzt

## Dips, Saucen und Brot

- warme Tomaten-Paprikasauce
- Senf
- Kräuterbutter
- Zusätzlich reichen wir Brotauswahl & Baguette

zzgl. 1 Grill / Grillwagen & Grillmeister



Preis pro Person 15,80 €

Ab 30 Personen

# Sommer Barbecue

## Salatvariationen

- Karottensalat mit fruchtigen Apfelstücken
- Nudelsalat „Pesto rosso“ mit getrockneten Tomaten in Balsamico-Vinaigrette
- Gemischter Blattsalat mit Tomaten, Gurken und Frühlingszwiebeln mit Dressing nach Wahl
- Waldorf-Astoria-Salat mit Mandelsplittern, erfrischenden Mandarinen und Apfelwürfeln
- Farmersalat mit Karotten und Sellerie
- Hirtensalat mit aromatischen Strauchtomaten, Oliven und Schafskäse

## Vom BBQ-Grill

- Rinderhüftsteaks Dry Aged gereift mit feurigem Pfeffer gewürzt
- Tropical Hähnchenbrustfilets, in einem fruchtig-würzigen Curry-Chutney eingelegt
- Schweinenackensteaks pikant gewürzt, mit Gartenkräutern und Meersalz
- Knackige Currywurst in scharfer Paprikasauce
- Tomatensauce mit Currypulver verfeinert
- Fackelspieße, hauchdünn geschnittenes Bauchfleisch
- Thüringer Rostbratwurst
- Geräucherte würzige Schinkenwürste
- Schaschlik-Spieße mit Paprika und Gemüsezwiebeln

## Für Vegetarier

- Mariniertes Grillkäse mit frischen Kräutern
- Mit Käse gratinierte Sonnentomaten

## Warme Beilagen

- Folienkartoffeln mit Kräuterquark, Kartoffelgratin oder frische Pommes frites

## Dips, Sauce und Brot

- Pfeffersauce
- Tomaten-Paprikasauce
- Tsatsiki
- Kräuterbutter · Butter
- Zusätzlich reichen wir Baguettebrot

## Dessert

- Frische Hamburger Rote Grütze mit Vanillesauce

zzgl. 1 Grill / Grillwagen & Grillmeister

Preis pro Person 19,80 €

Ab 30 Personen



## Ihr Sommerfest von A bis Z

Alle Details, wie das Speisenangebot, die Getränkegestellung, Equipment, Mise en Place, Tischdekoration und Service kommen selbstverständlich auch aus dem Hause Kanzler-Catering. Wir freuen uns auf Sie und beraten Sie ganz persönlich und individuell.

# Großer Grill-Abend

## Salatvariationen

- Nudelsalat Pesto Rosso mit getrockneten Tomaten und Mandarin in Sojaöl
- Karottensalat mit Apfel
- Weißkrautsalat mit Kümmel verfeinert
- Hirtensalat mit aromatischen Strauchtomaten, Oliven und Schafskäse
- Eier-Schichtsalat mit Apfel, Ananas und Mais
- Kartoffelsalat in Essig & Öl mit Radieschen und Frühlingslauch
- Gurken-Dillsalat in Joghurtsauce
- Bohnensalat mit Zwiebelwürfeln
- Gemischter grüner Salat mit Tomate und Gurke, dazu zweierlei Dressing

## Vom BBQ-Grill

- Rinderhüftsteaks mit Pfeffer und Meersalz gewürzt
- Schweinenackensteaks à la minute zubereitet
- Hähnchenbrust-Filet mit einer pikanten Curry-Marinade
- Fackelspieße von Bauchfleisch
- Thüringer Rostbratwurst
- Geräucherte würzige Schinkenwürste

## Aus dem Meer

- In Knoblauch und Gartenkräutern eingelegte Scampi-Spieße

## Für Veganer

- Sautierte Champignons aus der Jumbopfanne
- Gemüsespieße mit frischen Kräutern der Provence

## Warme Beilagen

- Aromatische Rosmarinkartoffeln in Olivenöl geröstet
- Mediterranes Schmorgemüse mit Zucchini, Auberginen Paprika und Kirschtomaten mit frischen Kräutern geschmort

## Dips und Brot

- Pikante Pfeffersauce
- Tomaten-Paprikasauce
- Tsatsiki - Kräuterbutter
- Zusätzlich reichen wir Brötchenkonfekt und Baguettebrot

zzgl. 1 Grill / Grillwagen & Grillmeister

Preis pro Person **22,80 €**

Ab 35 Personen



# Steakliebe

## Antipasti

- Vielfältige Antipasti-Variationen mit eingelegter und in Olivenöl marinierte Zucchini, Paprika und Auberginen
- Caprese - italienischer Vorspeisesalat mit Sonnentomaten und Mozzarella in Olivenöl mit Basilikum und schwarzen Oliven

## Salatvariationen

- Kartoffelsalat aus gegarten Speisekartoffeln in cremiger Würzsauce, verfeinert mit frischer Petersilie
- Salat von Sonnentomaten mit frischen Zwiebeln
- Bohnensalat
- Waldorf Salat von Knollensellerie mit Apfel, Mandarinen und Walnuss
- Pasta-Salat mit mediterranem Gemüse
- Gurken-Dillsalat mit aromatische Zwiebeln und feinem Dill, verfeinert mit Joghurtsauce
- Knackige Blattsalate der Saison mit Cocktailtomaten, gerösteten Pinienkernen, Parmesanspänen und zweierlei Dressing

## Vom Grill

- Weideochsen Rumpsteaks Dry Aged gereift, glasiert mit einer Oliven-Rosmarinmarinade und geschrotetem Pfeffer
- Tomahawk Steak, ein saftiges, aromatisches
- Rib-Eye-Steak am Knochen gegrillt
- Zarte Schweinefilets im Speckmantel mit Meersalz gewürzt
- Gebratene Hähnchenbrust-Filetsteak gefüllt mit Ricotta und Frühlingszwiebeln
- Mit Knoblauch marinierte Lammkoteletts, dazu eine mit Thymian veredelte Bratenjus
- Delikate Steaks aus dem Schweinenacken pikant gewürzt

## Dips und Brot

- Schaumsauce von grünem Pfeffer
- Tomaten-Paprikasauce
- Curry-Ananas-Sauce
- Sauce Béarnaise
- Barolosauce
- Kräuterbutter
- Zusätzlich reichen wir Brötchenkonfekt, Baguette und Ciabatta

zzgl. 1 Grill / Grillwagen & Grillmeister



Preis pro Person 27,80 €

Ab 35 Personen



# Italienisches Grillbüffet



# Italienisches Grillbüffet

## Antipasti

- Caprese – italienischer Vorspeisesalat mit Sonnentomaten und Mozzarella in Olivenöl mit Basilikum und schwarzen Oliven-
- In Kräuteröl eingelegte gegrillte Zucchini, Auberginen und Paprika
- Zucchini Soufflees mit Feigensenf und Frischkäse gratiniert
- Marinierte & gefüllte Cherrytomaten

## Vorspeisen

- Vitello Tonnato - Kalbfleischscheiben an einer Thunfisch-Kapernsauce
- Melonenschiffchen mit Parmaschinken
- Getrocknete Datteln/Pflaumen im Speckmantel

## Salatvariationen

- Mediterraner Pastasalat mit getrockneten Tomaten und Mandarinen in Balsamvinaigrette
- Italienischer Hirtensalat mit Oliven und Schafskäse
- Kartoffel-Ruccola-Salat
- Gemischte Blattsalate mit Kirschtomaten und gehobeltem Parmesan, dazu Italien-Dressing und eine Vinaigrette aus mediterranen Kräutern

## Vom BBQ-Grill

- Marinierte Hähnchenbrustfilets gefüllt mit Ricotta, getrockneten Tomaten und frischen Kräutern
- Arrosticini - Lammspießchen auf abruzzesische Art
- Toskanisches Bistecca di manzo
- L mit Ruccola
- Gegrillte Trota (Lachsforelle) in Limettenbutter mit frischen Kräutern
- Salsiccia Würstchen – Der italienische Wurstklassiker
- Costine di maiale Rippchen: Schweinerippchen. mit etwas Öl, Knoblauch, Rotwein und aromatischen Kräutern wie Rosmarin, Salbei

## Für Vegetarier

- Pikanter Grillkäse mit toskanischen Kräutern
- Aromatische Rosmarinkartoffeln in Olivenöl geröstet
- Geschmorte frische Champignons mit Knoblauch
- mediterranes Schmorgemüse mit Zucchini, Auberginen Paprika und Kirschtomaten mit frischen Kräutern geschmort

## Dips und Brot

- Cognac-Pfeffer-Sauce
- Limettenschaumsauce mit Mandelblättern
- Kräuterbutter, Tomaten-Basilikum-Butter
- Tsatsiki
- Brotauswahl mit Baguette-, Ciabatta und Olivenbrot

## Dessert

- Italienische Tiramisu mit Physalis und Schokoraseln garniert
- Panna cotta mit fruchtigem Erdbeer- & Mangotopping

zzgl. 1 Grill / Grillwagen & Grillmeister

Preis pro Person **29,80 €**  
Ab 40 Personen





# *Grillparty*



# Grillparty

## Salatvariationen

- Bayrischer Kartoffelsalat mit Speck und Zwiebeln in Essig & Öl
- Norddeutscher Nudelsalat aus Spiralnudeln und heimischen Gemüse wie knackigen Karotten, Erbsen und Paprika in einer zart-cremigen Sauce
- Eier-Schichtsalat mit Apfel, Ananas und Mais
- Gurken-Dillsalat mit aromatische Zwiebeln und feinem Dill, verfeinert mit Joghurtsauce
- Gemischter Blattsalat mit Tomaten, Gurken und Frühlingszwiebeln mit Dressing nach Wahl

## Vom Grill

- T-Bone-Steak vom Jungochsen mit geschrotetem Pfeffer
- Delikate Steaks vom Schweinenacken pikant gewürzt
- Zarte Jungschweinfilets im Speckmantel mit Meersalz gewürzt
- Fackelspieße von hauchdünn geschnittenem Bauchfleisch
- Geräucherte würzige Schinkenwürste
- Thüringer Rostbratwurst – herzhaft gewürzt

## Aus dem Meer

- Scampi-Spieße in Knoblauch und Gartenkräutern eingelegt
- Schollenfilets mit Tomate und frischen Kräutern en papillote

## Für Vegetarier

- Pikanter, gegrillter Ziegenkäse

## Warme Beilagen

- Feine grüne Böhnchen, sanft geschwenkt mit herzhaften Speckwürfelchen
- Rissolé-Kartoffeln aus der Jumbopfanne mit Meersalz gewürzt Kartoffelgratin
- Cremiges Gratin mit Sahne und Creme Fraiche überbacken
- Sautierte Champignons aus der Jumbopfanne
- Karamellierte Schmorzwiebeln,

## Dips, Sauce und Brot

- Schaumsauce von grünem Pfeffersauce
- Limettenschaumsauce
- Kräuterbutter
- Tomatenbutter
- Ketchup & Senf
- Brotauswahl & Butter



## Dessert

- Auswahl italienischer Eisspezialitäten aus dem Eiswagen
- Frische Früchte der Saison mit Vanille- oder Eierlikörsauce

Preis pro Person 33,80 €

Ab 40 Personen

A close-up photograph of a piece of grilled meat, likely beef, with a charred exterior and a pinkish-red interior. The meat is garnished with fresh rosemary sprigs and small, round spices. The background is blurred, showing more of the grill and some greenery.

*Das  
besondere Etwas -  
Grillen  
à la Kanzler*

# Das besondere Etwas - Grillen à la Kanzler

## Aus dem Garten

*Rohkost-Salate zum selber anmachen*

- Sonnengereifte Strauchtomaten
- Gurken
- geraspelte Karotten
- Frischer Mais
- American Beans
- Auswahl an bunten Paprikastreifen
- Weißkrautsalat
- frische Champignons
- Oliven & Zwiebeln
- Kürbiskerne
- Frische Blattsalate der Saison

## Dressing & Öle

- Zitrus-Öl
- Kürbis-Öl
- Walnuss-Öl
- Basilikum-Öl
- Sesam-Öl
- Natives Oliven-Öl
- Aceto Balsamico
- Condimento Balsamico
- Angemachte Vinaigrette von
- frischen Gartenkräutern
- Thousand Island Dressing

## Vom BBQ-Grill

- Saftig, aromatisches Rinderfiletsteak Mignon
- Steinbeißerfilets mit Tomate
- und frischen Kräutern
- Gegrillte Riesengarnelen in Knoblauch
- und Gartenkräutern eingelegt

## Für Vegetarier

- Pikanter, gegrillter Ziegenkäse
- Geschorte Parmesan-Tomaten

## Auf Wunsch

- Zusätzlich mit Thüringer Bratwurst & Schinkengrillern

## Warme und Vegetarische Beilagen

- Pommes frites oder Kartoffelgratin
- Risolee-Kartoffeln aus der Jumbopfanne mit Meersalz gewürzt
- Mediterranes Schmortgemüse mit Zucchini, Auberginen Paprika mit frischen Kräutern geschmort
- Frische Champignons mit leichtem Knoblauch

## Dips und Saucen

- pikante Pfeffersauce mit grünen Pfefferkörnern
- Kräuterbutter
- Chablisschaum-Sauce
- Ketchup & Senf
- Zusätzlich reichen wir Baguette und Ciabattabrot

**zzgl. 1 Grill / Grillwagen & Grillmeister**

Preis pro Person **33,80 €**

Ab 25 Personen



# American Barbeque

## Salatvariationen

- Caesar Salad mit Parmesanspänen, Speckstreifen, Croutons und Caesar-Dressing
- Coleslaw, amerikanischer Weißkrautsalat mit geraspelten Karotten und Sahne
- Süßkartoffelsalat mit Essig-Öl und erlesenen Kräutern verfeinert
- Floridasalat mit Weintrauben, Ananas und Mandarinen, mit Joghurt abgerundet
- Waldorf Salat von Knollensellerie mit Apfel und Walnuss
- Rotkrautsalat mit fruchtigen Apfelstücken

## Vom BBQ-Grill

- Saftig, aromatisches Rib-Eye-Steak am Knochen gegrillt
- Truthahnbrust mit Chili-Zitrus-Marinade
- Western Burger mit handgefertigten Rindfleisch-Patties zum Selbstbelegen mit American-Cheddar, roten Zwiebeln, Salat, Gurken, sonnengereiften Tomaten und Saucen
- Spareribs amerikanischer Art, in rauchiger Honey-Smoke-Marinade
- Scampispieße in Knoblauch und Gartenkräutern eingelegt
- Bauchfleisch knusprig gegrillt mit einer Marinade aus Paprika & Meersalz

## Vegetarische Beilagen

- Goldbraun gegrillte Maiskolben mit Kräuterbutter

## Warme Beilagen

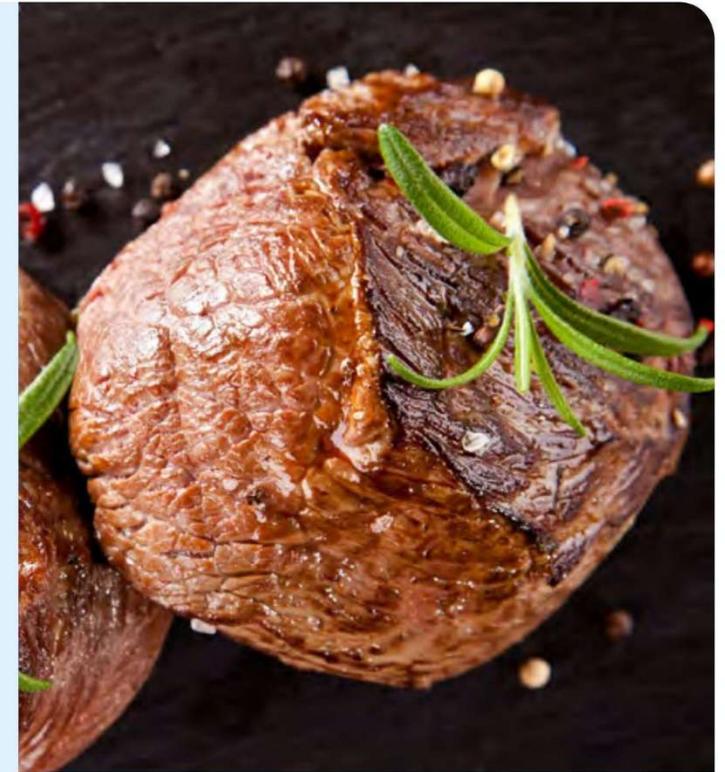
- Wedges Potatoes, frittierte Kartoffelecken mit Schale
- Gebackene Ofenkartoffeln mit Meersalz gewürzt
- Baked Beans mit kräftigem Bacon, Zwiebeln und Ahornsirup abgeschmeckt

## Dips, Saucen und Brot

- Johannisbeersauce
- Pfeffersauce
- Kräuterbutter
- Sour Crème
- BBQ-Dip
- Ketchup & Senf

Zusätzlich reichen wir Brötchenkonfekt, Baguette und Ciabatta

**zzgl. 1 Grill / Grillwagen & Grillmeister**



Preis pro Person **26,90 €**

Ab 40 Personen



Sommerfest-  
Barbeque



# Grill-Gala

## Antipasti

- Caprese
  - italienischer Vorspeisesalat mit Sonnentomaten und Mozzarella in Olivenöl mit Basilikum und schwarzen Oliven
- Vielfältige Antipasti-Variationen mit eingelegter und in Olivenöl marinierter Zucchini, Paprika und Auberginen

## Vorspeisen

- „Vitello Tonnato“ Kalbfleischscheiben an einer Thunfisch-Kapernsauce
- Melonenschiffchen mit Parmaschinken
- Getrocknete Datteln / Pflaumen im Speckmantel

## Salatvariationen

- Mediterraner Pasta-Salat mit getrockneten Tomaten und Mandarinen in Balsamvinaigrette
- Karottensalat mit fruchtigen Apfelstücken (oder Sellerie)
- Gurkensalat, klar mit knackigen Salatgurken, frische Zwiebeln und feinem Dill – ein Rohkost-Klassiker
- Süßkartoffelsalat mit Essig-Öl und erlesenen Kräutern verfeinert
- Bohnensalat mit aromatischen Zwiebeln

- Knackige Blattsalate der Saison mit Cocktailtomaten, gerösteten Pinienkernen, Parmesanspänen und zweierlei Dressing
- Eier-Schichtsalat mit Apfel, Ananas und Mais

## Frisch Gegrillt

- Schweinenackensteaks à la minute zubereitet, mit Gartenkräutern und Meersalz mariniert
- Rumpsteaks Dry Aged gereift, glasiert mit einer Oliven- Rosmarinmarinade und geschrotetem Pfeffer
- Schweinemedallions im Speckmantel
- Lammkoteletts mit Thymian-Kräuterjus
- Thüringer Rostbratwurst – herzhaft gewürzt

## Aus dem Meer --Auf den Grill

- Gegrillte Lachsforelle in Limettenbutter mit frischen Kräutern
- In Knoblauch und Gartenkräutern eingelegte Scampi Spieße

## Warme Beilagen

- Kartoffelgratin, cremiges Gratin mit Sahne und herzhaftem Käse überbacken  
Alternativ: Goldgelbe Pommes frites
- Feine grüne Böhnchen, sanft geschwenkt mit herzhaften Speckwürfelchen



## Die beste Qualität

Unser Fisch stammt von der Fischmanufaktur Deutsche See. Das Unternehmen mit Hauptsitz in Bremerhaven ist Deutschlands Nummer eins, wenn es um Fisch und Meeresfrüchte geht.

# Grill-Gala

## Aus der Jumbopfanne / Für Vegetarier

- Glacierte Sesammöhren
- Gegrillte, sonnengereifte Tomaten mit Parmesan
- Mediterrane Drillinge, gebraten mit Paprikastreifen, Tomatenwürfeln und frischen Zwiebeln

## Vegan

- Champignons aus der Jumbopfanne herzhaft geschmort

## Dips, Saucen und Brot

- warme Tomaten-Paprikasauce
- Schaumsauce von grünem Pfeffersauce
- Cognac-Pfeffer-Sauce
- Thymiansauce
- Kräuterbutter
- Ketchup & Senf
- Brötchenkonfekt, Baguette und Ciabatta

zzgl. 1 Grill / Grillwagen & Grillmeister

Preis pro Person **32,80 €**

Ab 60 Personen



## Unser Team

Dank jahrelanger Erfahrung und einem kompetenten Team aus professionellen Eventleitern, engagierten Servicekräften und geschulten Logistikern, sowie dem Blick für Details und Feinheiten sind wir von A-Z fest an Ihrer Seite und sorgen für einen harmonischen und stressfreien Ablauf Ihrer Feier.

Kulinarische Gaumenfreuden und Barbecue-Ästhetik

# Dessert



## *Dessertauswahl*

In kleinen Gläsern portioniert

- Hamburger Rote Grütze mit Vanillesauce
- Götterspeise von Himbeer und/oder Waldmeister, dazu Vanillesauce
- Mousse von zartbitter Schokolade mit Bratapfelkompott
- Schwarzwälder Kirschcreme mit Schattenmorellen und Schokoladenraspeln
- Welfenspeise
  - Geschlagener Eiweißschaum mit Vanille und Nüssen mit Weinschaum-
- Baileys Irish Cream Mousse
- Weiße Mousse au Chocolat aus geschmolzener Schokolade mit Sahne aufgeschlagen und Waldbeerenkompott
- Panna Cotta mit einem fruchtigen Mango & Himbeerpüree
- Caramelcreme mit Williams-Birne
- Italienisches Apfel-Tiramisu mit Physalis und Schokopulver garniert
- Erbeer- oder Apfeltiramisu
- Herrencreme mit Schokoladenraspeln und Rum
- Apfelcrumble mit Vanillesauce
- Trautmandorf-Dessert mit Milchreis und Schattenmorellen
- Mascarponecreme mit Honig und Amarettini
- Mascarponecreme mit Roter Grütze
- Schwarzwälder Kirschcreme mit Schattenmorellen und Schokoraseln
- Orangencreme mit geschlagener Sahne und Orangenzeste
- Feine Zitronencreme mit Joghurt
- Gebackener Apfel mit Marzipanfüllung und Vanillesauce
- Haselnuss-Mousse mit Birne
- Quarspeisen mit frischen Feigen



### **Unsere Desserts**

Ihre Desserts werden frisch und hausgemacht in unserer eigenen Pâtisserie gefertigt. Hierfür verwenden wir ausschließlich frische Produkte. Auch Toppings werden aus frischem Obst bzw. frischem Fruchtpüree für Sie zubereitet.

## Equipment

Gern liefern wir für Ihre Veranstaltung die passende Ausstattung

### Grills inklusive Reinigung

· Edelstahl Gasgrill	65,00 €
· Ring of Fire, Ø 1,00 m	95,00 €
· Riesenpfanne mit Brenner und Gas	50,00 €
· Elektrische Fritteuse	45,00 €
· Buffettische	9,80 €

### Kleiner Imbiiswagen 125,00 €

- 1 Gasgrill 1,00 mtr.
- 1 Doppelfriteuse
- 1 Pommeswärmer
- Kühlmöglichkeit
- Chafing-Dishes
- inkl. An- & Abfahrt,
- Aufbau & Endreinigung

### Großer Imbiiswagen 185,00 €

- 1 Gasgrill 1,40 mtr.
- 1 Doppelfriteuse
- 1 Pommeswärmer
- 1 Schaschlickpfanne
- Kühlmöglichkeit
- Chafing-Dishes
- inkl. An- & Abfahrt,
- Aufbau & Endreinigung

### Geschirr und Besteck

Speisegedeck inkl Abwasch	
· 1 Tellern	0,60 €
· 1 Messer	0,25 €
· 1 Gabel	0,25 €
· Papierservietten	o.B.

Dessertgedeck bestehend aus	
· 1 Desserschälchen	0,60 €
· 1 Teelöffel	0,25 €

Gläser, Tische, Stehtisch  
Tische, Bestuhlung Theken etc.  
...fragen Sie uns gern direkt an

### Personal

· Grillmeister pro Stunde inklusive An- & Abfahrt	32,80 €
--	---------

Alle Preise verstehen sich inklusive Reinigung  
und zuzüglich der gesetzlich geltenden  
Mehrwertsteuer.



# *Locations*



# Außer-Haus-Location

Sie sind bereits fündig geworden, planen Ihr BBQEvent direkt bei Ihnen zuhause oder auf dem Firmengelände, wissen jedoch nicht, wie Sie die weitere Planung in Angriff nehmen sollen?

Keine Sorge, mit dem Kanzler-Catering haben Sie einen verlässlichen Partner an Ihrer Seite!

Unsere Catering Dienstleistung umfasst nicht nur das kulinarische Angebot – sowohl das Ein-

bringen des Getränkekonzeptes, des gewünschten oder aber fehlenden Equipments in Form von Bestuhlung, Thekenanlagen, Tischwäsche, Tischdekoration etc.

Auch das erfahrene und professionelle Fachpersonal zählt zu unserem Rundum-sorglos-Service.

Gern erstellen wir Ihnen ein individuell auf Sie zugeschnittenes Cateringangebot. Da jede Location

ihren eigenen Charakter hat, sind wir von Beginn an bestrebt, Ihnen bei der Planung Ihrer Feier fest und kompetent zur Seite zu stehen – ein persönlicher Termin ist daher unabdingbar.

Auch wenn Sie noch keine geeignete Location gefunden haben, finden wir die richtige Idee für Ihre einzigartige Feierlichkeit.

Wir freuen wir uns auf Ihre Kontaktaufnahme!



**Ahburs Schöne**

für bis zu 120 Personen



**Deula Nienburg**

für bis zu 200 Personen



**Deula Nienburg**

für bis zu 200 Personen



*Unsere  
Bausteine*



## Antipasti

---

- Vielfältige Antipasti-Variationen mit eingelegter und in Olivenöl marinierter Zucchini, Paprika und Auberginen
- Caprese - italienischer Vorspeisesalat mit Sonnentomaten und Mozzarella in Olivenöl
- mit Basilikum und schwarzen Oliven
- Zucchini Soufflees mit Feigensenf und Frischkäse gratiniert
- Marinierte & mit Frischkäse gefüllte Cherrytomaten
- Knackige Peperoni mit Frischkäsecreme gefüllt
- Schafskäse mit Chili und Knoblauch pikant mariniert
- In Kräuteröl eingelegte schwarze Oliven
- Gefüllte Champignonköpfe

## Vorspeisen

---

- „Vitello Tonnato“ Kalbfleischscheiben an einer Thunfisch-Kapernsauce
- Carpaccio vom Rinderfilet mit feinem Balsamico, Cherrytomaten und Parmesanspänen
- Melonenschiffchen mit Parmaschinken
- Kassler-Carpaccio in Himberervinaigrette
- Getrocknete Datteln/Pflaumen im Speckmantel
- Carpaccio vom Rinderfilet mit feinem Balsamico, Cherrytomaten und Parmesanspänen



# Salatvariationen

---

## Salatvariationen

- Pellkartoffelsalat mit Ei und Gurke
- Bayrischer Kartoffelsalat mit Speck und Zwiebeln in Essig & Öl
- Sommer-Kartoffelsalat mit gegrillter Paprika und feinem Schnittlauch in pikanter Essig-Öl-Dressing
- Kartoffelsalat aus gegarten Speisekartoffeln in cremiger Würzsauce, verfeinert mit frischer Petersilie
- Kartoffel-Rucola-Salat
- Süßkartoffelsalat mit Essig-Öl und erlesenen Kräutern verfeinert
- Rheinischer Kartoffelsalat mit Ei, aromatischen Zwiebeln und Gurken in sahnigen Würzsauce
- Norddeutscher Nudelsalat aus Spiralnudeln und heimischen Gemüse wie knackigen Karotten, Erbsen und Paprika in einer zart-cremigen Sauce
- Nudelsalat „Pesto rosso“ mit getrockneten Tomaten und Mandarinen in Sojaöl
- Mediterraner Pasta-Salat mit getrockneten Tomaten und Mandarinen in Balsamvinaigrette
- Pasta-Salat mit mediterranem Gemüse
- Eier-Schichtsalat mit Apfel, Ananas und Mais
- Karottensalat mit fruchtigen Apfelstücken (oder Sellerie)
- Gurken-Dillsalat mit aromatische Zwiebeln und feinem Dill, verfeinert mit Joghurtsauce
- Gurkensalat, klar mit knackigen Salatgurken, frische Zwiebeln und feinem Dill – ein Rohkost-Klassiker
- Weißkrautsalat mit Kümmel verfeinert
- Herzhafter Weißkrautsalat mit grünen Paprikastreifen
- Coleslaw, amerikanischer Weißkrautsalat mit geraspelten Karotten und Sahne
- Rotkrautsalat mit fruchtigen Apfelstücken
- Salat von Sonnentomaten mit frischen Zwiebeln
- Bohnensalat mit aromatischen Zwiebeln
- Waldorf Salat von Knollensellerie mit Apfel, Mandarinen und Walnuss
- Hirtensalat mit aromatischen Strauchtomaten, Oliven und Schafskäse
- Gemischter Blattsalat mit Tomaten, Gurken und Frühlingszwiebeln mit Dressing nach Wahl
- Knackige Blattsalate der Saison mit Cocktailtomaten, gerösteten Pinienkernen, Parmesanspänen und zweierlei Dressing
- Gemischte Blattsalate mit Kirschtomaten und gehobeltem Parmesan, dazu Italien-Dressing und Vinaigrette aus mediterranen Kräutern
- Caesar Salad mit Parmesanspänen, Speckstreifen, Croutons und Caesar-Dressing
- Floridasalat mit Weintrauben, Ananas und Mandarinen, mit Joghurt abgerundet
- Salat von glacierten Sesammöhren
- Asiatischer Glasnudelsalat
- Knackiges Rohkostgemüse mit Dressing und Dips nach Wahl



## Dressings & Öle

- Zitrus-Öl
- Kürbis-Öl
- Wallnuss-Öl
- Basilikum-Öl
- Sesam-Öl
- Natives Oliven-Öl
- Aceto Balsamico
- Condimento Balsamico
- Angemachte Vinaigrette von frischen Gartenkräutern
- Thousand Island Dressing



## Salatbar / Vielfalt

*zum selber anmachen*

- Sonnengereifte Strauchtomaten
- Gurken
- geraspelte Karotten
- Frischer Mais
- American Beans
- Auswahl an bunten Paprikastreifen
- Weißkrautsalat
- frische Champignons
- Oliven & Zwiebeln
- Kürbiskerne
- Frische Blattsalate der Saison



### **Vegetarier-Flexitarier-Veganer**

Wir bieten eine große Auswahl an fleischlosen Spezialitäten, sowohl vegetarisch als auch vegan, als komplettes Buffet oder als einzelne Komponenten.

Lassen Sie sich von uns beraten.

# Vom Grill

---

- Putenbrustfilets in frischen Kräutern und Olivenöl mariniert
- Tropical Putensteaks in fruchtigem, würzigem Curry-Frucht-Chutney eingelegt
- Filet von der Hähnchenbrust, glasiert mit einer würziger Curry-Marinade
- Marinierte Hähnchenbrustfilets gefüllt mit Ricotta, getrockneten Tomaten und frischen Kräutern
- Truthahnbrust mit Chili-Zitrus-Marinade
- Delikate Steaks vom Schweinenacken pikant gewürzt
- Schaschlik
- Schweinerückentasche mit geschmorten Zwiebel gefüllt
- Zarte Jungschweinfilets im Speckmantel mit Meersalz gewürzt
- Knuspriges Bauchfleisch mit Gartenkräutern und Meersalz mariniert
- Fackelspieße von hauchdünn geschnittenem Bauchfleisch
- Rinderhüftsteaks mit Pfeffer und Meersalz gewürzt
- Rumpsteaks Dry Aged gereift, glasiert mit einer Oliven- Rosmarinmarinade
- und geschrotetem Pfeffer
- Roastbeef in Oliven-Rosmarin
- Knusprig gegrillte Flanksteaks
- saftig, aromatisches Rib-Eye-Steak am Knochen gegrillt
- T-Bone-Steak vom Jungochsen
- saftig, aromatisches Rinderfiletsteak Mignon
- Fein marmoriertes Rib-Eye-Steak mit typischem Fettsäure, glasiert mit einer Olivenölmarinade, Paprika und gerissenem Pfeffer
- Tomahawk Steak, ein saftiges, aromatisches Rib-Eye-Steak am Knochen gegrillt
- Florentiner Steaks – Toskanisches Bistecca alla fiorentina in Olivenöl gegrillt
- Spareribs amerikanischer Art, in rauchiger Honey-Smoke-Marinade Mit Knoblauch marinierte
- Pulled Pork, über 9 Stunden in der Firmenzentrale auf Niedrigtemperatur gegartes und geräuchertes Schweinefleisch
- Lammkoteletts mit Thymian-Kräuterjus
- Lammfilet
- geräucherte würzige Schinkenwürste
- Thüringer Rostbratwurst – herzhaft gewürzt
- Knackige Rostbratwürstchen nach Nürnberger Art
- Wildbratwurst
- Berliner Currywurst
- Cevapcici
- Gegrillte Trota (Lachsforelle) in Limettenbutter mit frischen Kräutern
- Steinbeißerfilets mit Tomate und frischen Kräutern en papillote
- Lachsfilet-Steaks, aromatisch gegrillt
- Gegrillte Riesengarnelen in Knoblauch und Gartenkräutern eingelegt / Gegrillte King Prawns mit Zitronenpfeffer und Meersalz gewürzt
- Scampispieße in Knoblauch und Gartenkräutern eingelegt
- Gegrillter Thunfisch in Limettevinaigrette

## Unsere Fleischspezialitäten

In unserer Feinkostküche in Nienburg wird unter besten Hygienestandards das Fleisch zerlegt und zu edlen Wurst- & Fleischwaren verarbeitet.

## *Von der Burgerstation*

---

- Western Burger mit Rindfleisch-Patties zum Selbstbelegen mit Cheddar, roten Zwiebeln, Salat, Gurken, sonnengereiften Tomaten und Saucen
- Lachsburger mit einer süßen Honig-Dill-Senf-Sauce, Feldsalat, erfrischenden Schlangengurkenscheiben und roten Zwiebeln

## *Hot-Dog Station*

---

- Hot-Dog-Brötchen & -Würstchen
- Ketschup, Senf, Hot-Dog-Sauce
- Röstzwiebel, geschmorte und frische Zwiebel
- Krautsalat und Sauerkraut
- Gurken, Mais und grüner Blattsalat



## Für Vegetarier

---

- Folienkartoffeln aus dem Ofen mit Sour Creme
- Vegetarische Gemüsespieße mit frischen Kräutern der Provence
- Pikanter, gegrillter Ziegenkäse
- Gegrillte, sonnengereifte Tomaten mit Parmesan
- Gefüllt Gemüsespieße mit frischen Kräutern der Provence
- Vollkornbratlinge im Knuspermantel

## Warme Beilagen

---

- Folienkartoffeln mit Kräuterquark
- cremiges Gratin mit Sahne und creme fraiche überbacken
- Pommes frites goldbraun frittiert
- Süßkartoffel-Pommes frites
- Wedges Potatoes
- Kroketten
- Herzoginkartoffeln
- Macairekartoffeln mit frischen Kräutern
- frittierte Kartoffelecken mit Schale
- Kartoffelschnee mit Butter, Sahne und geschmorten Zwiebeln
- Gebackene Ofenkartoffeln mit Meersalz gewürzt
- Gebackene Ofenkartoffel mit Meersalz gewürzt
- Mediterrane Drillinge, gebraten mit Paprikastreifen, Tomatenwürfeln und frischen Zwiebeln
- Risolee-Kartoffeln aus der Jumbopfanne mit Meersalz gewürzt
- Aromatische Rosmarinkartoffeln in Olivenöl geröstet
- sautierte Champignons aus der Jumbopfanne
- mediterranes Schmorgemüse mit Zucchini, Auberginen Paprika und Kirschtomaten mit frischen Kräutern geschmort
- Feine grüne Böhnchen, sanft geschwenkt mit herzhaften Speckwürfelchen
- Mediterrane Spitzpaprika mit roten Zwiebeln angebraten und einem süßlichen Honig-Jus verfeinert
- Geschorte Parmesan-Tomaten
- Cowboybohnen mit kräftigem Bacon, Zwiebeln, BBQ-Sauce abgeschmeckt
- Französisches Ratatouillegemüse mit frischen Kräutern geschmort
- Glasig gebratene Schmorzwiebeln, mit Brühe eingekocht



## Dips und Saucen

- warme Tomaten-Paprikasauce
- Schaumsauce von grünem Pfeffersauce
- Cognac-Pfeffer-Sauce
- Sauce béarnaise
- Pfeffer bearnaise
- Thymiansauce
- Kräuterbutter
- Tomatenbutter
- Zitronenbutter
- Tomaten-Paprikasauce
- Tsatsiki
- Sour Creme
- Tomaten-Basilikum Dip
- BBQ-Dip
- Knoblauchdip
- Ketchup & Senf

## Fischsaucen

- Chablisschaum-Sauce
- Limettenschaumsauce mit Mandelblättern

## Brote & Baguette

- Baguettebrot
- Ciabatta
- Oliven-Ciabatta
- Nussbrot
- Mehrkonstangen
- Kleine ofenfrische Brötchen vor Ort geröstet
- Fladenbrot
- Kräuterbaguette
- Kräuter-Zupfbrot
- Zwiebelbaguette
- Mediterranes Baguette mit Oliven, getrocknete Tomaten und Thymian



### Frische Tradition

Unere Soßen und Suppen werden täglich frisch angesetzt und zubereitet. Nach meisterlicher Tradition und internationaler Kochkunst verzichten wir hierbei auf Fertigmischungen.

**Hotel zum Kanzler GmbH**

Burgmannshof 15  
31582 Nienburg

Tel: 05021 9792-0

[www.kanzler-nienburg.de](http://www.kanzler-nienburg.de)  
[info@kanzler-nienburg.de](mailto:info@kanzler-nienburg.de)

Bokelohs

**KANZLER**  
CATERING