

## **Knauer's Grillwerkstatt - ein Service für Sie**

Unter meinem Service der Grillwerkstatt biete ich Ihnen folgendes an:

- Lassen Sie sich die Zutaten für Ihre nächste Grillparty liefern, von einzelnen Produkten bis zu den kompletten Buffets.
- Sie benötigen jemandem zu Grillen, gerne bin ich oder ein Kollege für Sie da
- Gerne stelle ich Ihnen auch einen Grill und das dazu benötigte Equipment leihweise zur Verfügung
- Auf Wunsch alles Gluten- und Lactosefrei, gerne nehmen wir Rücksicht auf weitere Unverträglichkeiten, die ausführliche Zutaten- und Allergieliste erhalten Sie Wunsch per Anfrage
- Vollcaterings (inklusive Grillgut, Equipment und Personal) bis zu 30 Personen möglich, Teilcaterings ansonsten je nach Verfügbarkeit
- Auf Wunsch auch alles in Bioqualität
- Die Marinaden- und Würzmischungen werden alle selber hergestellt und das Fleisch, Fisch und Gemüse von Hand eingelegt und vorbereitet.
- Die Grillwerkstatt arbeitet zusammen mit der Catering Manufaktur Potsdam

## **Grillangebote 2020**

### **Verschiedene fertige Grillpakete**

#### **Grillpaket 1**

Für 10 Personen

€ 49,00

Mariniertes Schweinenackensteak nach Art des Hauses a 160 g (10 Stück)

Marinierte Hähnchenkeulen a 120 g (5 Stück)

Anti- Pasti- Gemüsespieß mit Kräutermarinade a 100 g (5 Stück)

Thüringer Bratwurst a 100 g (6 Stück)

#### **Grillpaket 2** – mal anders

Für 10 Personen

€ 73,00

Mariniertes Rinderhüftsteak mit Knoblauch, Öl & Kräuter a 160 g (10 Stück)

Wildbratwurst a 90 g (6 Stück)

Hähnchenbrustfilet Tandoori a 140 g (6 Stück)

Anti- Pasti- Gemüsespieß mit Kräutermarinade a 100 g (5 Stück)

Preisliste gültig ab 01.03.2020

[www.michaelknauer.de](http://www.michaelknauer.de)

**Grillpaket 3** - asiatisch

Für 10 Personen

€ 79,00

Lamm-Limettenspieß a 120 g (8 Stück)  
Schweine-Ananas-Spieß a 120 g (8 Stück)  
Hähnchen-Mangospieß a 120 g (8 Stück)  
Kürbis- Gurkenspieß mariniert mit Orange, Rosmarin und Chili a 100 g (6 Stück)

**Bio-Grillpaket 4**

Für 10 Personen

€ 105,00

Auswahl an verschiedenen Würstchen 60g-80g (16 Stück)  
Schweinekamm, mariniert 1,5 kg (ca.10 Stück)  
Hähnchenkeulen, mariniert (8 Stück)

Folgendes ist einzeln buchbar, **ab 10 Portionen pro Teil:**

**Burger - für Sie vor Ort zubereitet**

z. B. Classico-Burger vom Rind (150 g), frisch vom Grill im Burger Brötchen mit Tomate, Gurke, Zwiebeln und Salat sowie verschiedenen Saucen. Zusammenstellung nach Wunsch vor Ort.

Classico- Burger vom Rind, Gurke, Tomate, Salat, Zwiebeln	3,95 €
Cheeseburger mit Rind und Tete de Moin	4,40 €
Lachsburger mit Avocado, Rote Bete, Bacon, Meerrettich	4,90 €
Teriyaki Burger mit Hähnchen, Sojasauce, Reissessig und Cheddar	4,40 €
Thai Burger mit Schweinehack, Chili, Sesamöl, Koriander und Röstzwiebeln	3,95 €
Portobello Burger –vegetarisch mit Pilz, Ziegenfrischkäse und Rauke	4,10 €

***Mein Angebot der Saison 2020***

	Preis pro Kg
Thüringer Mutzbraten (Spießbraten vom Schweinekamm, mariniert mit Salz, Pfeffer, Senf und Majoran)	15,90 €
Kalbstafelspitz vom Grill	19,90 €

Preisliste gültig ab 01.03.2020

## Produkte aus meinem Sortiment, ab 1kg pro Teil

	Portionsgröße ca.	Preis pro kg
Marinierte Hähnchenkeulen mit Kräutermarinade	120 g	16,90 €
Marinierte Hähnchensteak	140 g	13,90 €
Hähnchenbrust Tandoori	140 g	14,90 €
Hähnchen-Sate-Spieß in Kokosmilch, Sojasauce und Knoblauch	120 g	17,50 €
Hähnchen- Mango- Spieß mit Kurkuma, Ingwer, Koriander	120 g	19,50 €
Stilkotelett vom Lamm mit Knoblauch, Zitrone und Rosmarin	50 g	35,50 €
Lamm- Limettenspieß	120 g	37,50 €
Rinderhüftsteak , mariniert mit Knoblauch, Öl, Kräuter	160 g	28,75 €
Schweine- Ananas- Spieß	120 g	19,50 €
Schweinenackensteak, mariniert nach Art des Hauses	160 g	14,50 €
Flanksteak, ca. 800 g / Stück (im Stück gegrillt, frisch aufgeschnitten)		21,00 €
Thüringer Rostbratwurst	100 g	16,50 €
Hackfleischwürstchen nach Art des Hauses	80 g	11,90 €
Rinderbratwurst	100 g	17,50 €
Wildfleischbratwurst	100 g	16,50 €
Kalbsbratwurst	100 g	17,50 €
Kalbscurrywurst	100 g	14,50 €
Merguez	50 g	21,00 €
Lachs in Folie mit Kräutern	140 g	25,00 €
Garnelenspieße mit Knoblauch, Zitrone und Rosmarin	140 g	39,00 €
Thunfischsteak	140 g	43,00 €
Seeteufel mit Salbei und Bacon ummantelt	140 g	40,00 €
Dorade im Ganzen, mit Kräutern gefüllt	200- 300 g	21,00 €
Forelle im Ganzen, mit Kräutern gefüllt	200- 300 g	18,00 €
Grillkäse	100 g	16,00 €
Grillkartoffeln	200-250 g	07,20 €
Gebackene Süßkartoffel	300 g	12,00 €
Schafskäse in der Folie mit getr. Tomate und Kräuter	100 g	18,50 €
Maiskolben	140 g	13,00 €
Anti-Pasti-Gemüsespieß mit Kräutermarinade	100 g	18,00 €
Kartoffelpäckchen mit Morcheln	150 g	25,00 €
Kürbis- Gurkenspieß, mariniert mit Orange, Rosmarin und Chili	100 g	19,00 €
Grüner Spargel	100 g	12,50 €
Champignonspieß, mariniert	80 g	10,90 €

### Hausgemachte Salate – angerichtet in Glasschüssel ab 1500 g

Pellkartoffelsalat *	100 g	2,04 €	*80 ml / 2,37 €
Speck- Kartoffelsalat mit Essig und Öl	100 g	2,04 €	
mediterraner Nudelsalat mit getr. Tomaten *	100 g	2,44 €	*140 ml / 3,47 €
Gurkensalat nach Art des Hauses *	100 g	1,72 €	*80 ml / 2,15 €
Tomatensalat mit Zwiebel und Schnittlauch *	100 g	1,72 €	*80 ml / 2,15 €
Krautsalat mit Paprika	100 g	1,72 €	
Tzatziki	100 g	1,60 €	
Mini-Tomaten-Mozzarella-Salat *	100 g	2,44 €	*140 ml / 3,13 €
Salat von dreierlei Bohnen/Tomaten & Basilikum *	100 g	2,44 €	*80 ml / 3,13 €

*\* Alle oben mit \* genannten Salate können auch portionsweise in Weckgläsern angerichtet werden,  
ab 20 Stück pro Sorte -> Preis pro Salatgläschen*

Blattsalat mit Dressing	Schüssel für 15 Personen	29,10 €
Anti-Pasti-Auswahl		27,00 € / kg

### Desserts vom Grill, ab 10 Portionen pro Teil

Obst mit Vanille und Honig vom Grill	120 g	4,50 €
Ananasscheibe vom Grill	100 g	2,20 €
Gegrillter Pfirsich mit Ricotta und Basilikumhonig	120 g	2,80 €

### Dessert ab 20 Portionen pro Sorte

Rote Grütze mit Vanillesauce	160 ml	3,00 €
Mascarponecreme mit marinierten Beeren	140 ml	3,60 €
Frischer Obstsalat	140 ml	3,15 €
Mousse au chocolat	140 ml	3,00 €

### Brotaufstriche ab 10 Personen pro Sorte

Schafskäse-Rucola	500 g	15,90 €
Dijonsenf-Frischkäse	500 g	14,90 €
Getrocknete Tomate- Frischkäse	500 g	16,90 €

### Zusätzlich Ergänzungen

- Saucen, Senf, Dips 0,80 € / Pers.
- Salatbuffet 3,50 € / Pers. (Blattsalate, 2 verschiedene Dressings und 3 verschiedene Tops (Kerne, Croutons, Sprossen))
- Brotvariationen 1,90 € / Pers.
- Aufstrichvariation mit Butter, Schmalz und Kräuterquark 0,80 € / Pers.

Preisliste gültig ab 01.03.2020

**Zusätzlich biete ich folgende Serviceleistungen an:**

Geschirr inklusive Teller, Messer und Gabel, Gläser, Servietten	5,00 € / Person
Grilleinwegteller und -besteck , Einwegbecher, Servietten (in Bioqualität hergestellt und biologisch abbaubar)	2,50 € / Person
Holzkohle aus Olivenkernen	0,90 € / Person
Grillmiete (mittlerer Holzkohlegrill), wenn nicht vorhanden	50,00 € / Pauschal
Reinigung	15,00 € / Pauschal
Grillmiete (großer Holzkohlegrill), wenn nicht vorhanden	100,00 € / Pauschal
Reinigung	25,00 € / Pauschal
Leistungsstarker Elektrogrill von Weber	40,00 € / Pauschal
Inklusive Grillspieß	55,00 € / Pauschal
Reinigung	15,00 € / Pauschal
Personalstellung für 1 Koch zum Grillen (buchbar Stundenweise + An- und Abfahrt)	30 €/ Stunde

Anlieferung nur für Grillgut:

- + 5,- € innerhalb vom Potsdams Zentrum, Babelsberg, Bornim, Bornstedt, Drewitz, Golm, Potsdam West, Waldstadt, Schlaatz, Stern.
- +10,- € Aufschlag für Rehbrücke, Wannsee, Neufahrland, Fahrland, Groß Glienicke, Marquardt, Geltow, Wildpark West, Grube.
- +15,- € z.B. für Michendorf, Werder, Leest, Stahnsdorf, Kleinmachnow, Teltow, Saarmund, Töplitz, Zehlendorf, Wilhelmshorst, darüber hinaus auf Anfrage.

An- und Abfahrt bei Veranstaltungen (Potsdam und Umgebung)	30 € / Pauschal
Spezialveranstaltungen	Preis auf Anfrage

In den genannten Summen ist die zurzeit gesetzliche Mehrwertsteuer bereits enthalten.