



*Hunger auf mehr?*

 **GRILLBUFFET MIT LIVE-COOKING**

 **FIRMEN- & VEREINSEVENTS**

 **PRIVATFEIERN**

 **CATERING & FINGERFOOD**

 **VERSCHIEDENE GRILLSEMINARE**

 **STEAKTASTINGS**

*Zeit zum Genießen!*



Mit unseren leckeren Grillspezialitäten wird  
Ihre Veranstaltung zu einem ganz besonderen Erlebnis.

# So schmeckt die Heimat



## REGIONALE PRODUKTE

Hallo, ich wünsch euch viel Spaß beim Stöbern in unseren Menüvorschlägen. Solltet Ihr Wünsche und Änderungen haben, teilt uns diese gerne mit, wir gehen diese auch gerne mit euch/ dir gemeinsam durch, um das optimale Menü für euren/ deinen Anlass zu finden. **Bevor du in unseren Menüvorschlägen stöberst, möchten wir dir einen kleinen Einblick in Bezug auf Qualität und Frische geben.**

## UNSERE FLEISCHAUSWAHL

Unsere Fleischauswahl basiert auf hochwertigem Schweine-, Rind- und Geflügelfleisch von regionalen Lieferanten. Für unser Rindfleisch verwenden wir hauptsächlich deutsches Färsenfleisch, das je nach Verwendung optimal gereift wird.

## GEMÜSE,- OBST/ MILCH & MILCHPRODUKTE

Bei Gemüse, Obst, Milch und Milchprodukten setzen wir auf eine Zusammenarbeit mit einem regionalen Lieferanten aus Fulda. Dieser beliefert uns bis zu sechs Tage in der Woche mit frischer Ware, um sicherzustellen, dass unsere Produkte von höchster Qualität und Frische sind.

## BACKWAREN

hier setzen wir auf Partner in unmittelbarer Nähe, deren qualitativ hochwertigen Produkte auch aus Meisterhand gefertigt werden.

## IN UNSERER HAUSEIGENEN PRODUKTION

In unserer hauseigenen Produktion stellen wir eine breite Palette an Produkten her, von Wurstwaren bis hin zu Grillfleisch, Soßen und Dips sowie Salate. Hierbei legen wir besonderen Wert auf Qualität und Geschmack. Einige Beispiele unserer hausgemachten Produkte sind Bratwürstchen, verschiedene Sorten an Steaks oder Fleischspießen, Hamburger Paddys (Classic Beef, Chicken Paddy sowie Veggie), hauseigene Dips (Knoblauch, Kräuter, Chili-Cheese, BBQ u.v.m.), Soßen (Braten, Pfefferrahm, Champignonrahm, Zwiebel) und Salate (Kartoffel, Nudel, Kraut, Cole Slaw).

Und nun möchte ich euch gar nicht weiter aufhalten bei eurer Auswahl für das perfekte Menü eurer Wahl habt.

Viel Spaß, euer

*Marcel*



**Metzgermeister | Fleischsommelier | Müllers Grillmeister | Betriebswirt (HWO)**

Mobil: 0162 9439119 | [grillservice@marcel-heil.de](mailto:grillservice@marcel-heil.de) | Alle Informationen unter [www.marcel-heil.de](http://www.marcel-heil.de)

# Angebote im Überblick



## VOM GRILL

- ★ Vorspeisen Seite 4
- ★ Menüs Seite 4-6
- ★ Beilagen Seite 7-9
- ★ Dessert Seite 9

## ZUSÄTZLICHE HIGHLIGHTS

- ★ Haxengrill Seite 10
- ★ Gyros-Spieß / Gyros-Pfanne Seite 11
- ★ Spießgrill Seite 11
- ★ Partyservice Seite 12
- ★ Soßen Seite 13
- ★ Beilagen Seite 14
- ★ Kalte Platten Seite 14
- ★ Themenabende Seite 15
- ★ Geschirr-Verleih Seite 15
- ★ Grillseminar Seite 16
- ★ Sonstiges Seite 16

*Profitieren Sie  
von unserer Erfahrung!*



**Metzgermeister | Fleischsommelier | Müllers Grillmeister | Betriebswirt (HWO)**

Mobil: 0162 9439119 | [grillservice@marcel-heil.de](mailto:grillservice@marcel-heil.de) | Alle Informationen unter [www.marcel-heil.de](http://www.marcel-heil.de)

# Kleine Appetithappen



## VORSPEISEN

- ★ Rhöner Bauern Bruschetta (Bauernbrot mit buntem Tomatensalat)
- ★ Tomate Mozzarella vom Grill mit Baguette
- ★ Feldsalat mit Rumpsteakstreifen und Senf Balsamico Dressing
- ★ Feldsalat mit Hirtenkäse im Speckmantel
- ★ Gefüllte Champignons (Tomaten, Feta-Füllung)
- ★ Schweinelachsrollchen mit Frischkäse Brokkoli Füllung  
dazu Kräuterdip und Baguette
- ★ Bruschetta (Tomate & Basilikum)
- ★ Nudelnester (Pilzfüllung, Brokkoli)

## MENÜ 1

- ★ Bratwurst (grob)
- ★ Kammsteak
- ★ Feta- oder Gyrostasche
- ★ Putensteak



**Metzgermeister | Fleischsommelier | Müllers Grillmeister | Betriebswirt (HWO)**

Mobil: 0162 9439119 | [grillservice@marcel-heil.de](mailto:grillservice@marcel-heil.de) | Alle Informationen unter [www.marcel-heil.de](http://www.marcel-heil.de)



# Was das Herz begehrt



## MENÜ 2

- ★ Bratwurst (grob)
- ★ Kammsteak
- ★ Feta- oder Gyrostasche
- ★ Putensteak und/ oder Putenspieß
- ★ Schweinefiletspieß

## MENÜ 3

- ★ Bratwurst (grob)
- ★ Kammsteak
- ★ Feta- oder Gyrostasche
- ★ Putensteak und/ oder Putenspieß
- ★ Schweinefiletspieß
- ★ Rinderroastbeef



**Metzgermeister | Fleischsommelier | Müllers Grillmeister | Betriebswirt (HWO)**

Mobil: 0162 9439119 | [grillservice@marcel-heil.de](mailto:grillservice@marcel-heil.de) | Alle Informationen unter [www.marcel-heil.de](http://www.marcel-heil.de)

# Darf es etwas mehr sein?



## MENÜ 4

- ★ Bratwurst (grob)
- ★ Kammsteak
- ★ Lachssteak (mager)
- ★ Seelachsfilet
- ★ Rinderroastbeef
- ★ Schweinefiletspieß
- ★ Hähnchenbrustfilet

## ZUSÄTZLICH BIETEN WIR AN

- ★ Vom Schwein: Grillfackeln, Bauchscheiben, Spare Ribs, Käse Spinat Bratwurst, Kartoffelbratwurst
- ★ Vom Rind: Entrecôte, Beef Ribs
- ★ Vom Fisch: Muscheln, Garnelenspieße, Flammlachs
- ★ Vom Geflügel: Hähnchenbrust (saisonal mit verschiedenen Füllungen)
- ★ Vom Wild: Wildschweinsteak, Wildschweinbratwurst, verschiedene Teile vom Reh
- ★ Vegetarische Kost: gegrillter Hirtenkäse mediterran, Grillkäse (Natur und Kräuter), Grillkäsespieß, Gemüsespieß
- ★ Auf Anfrage bieten wir gerne Spezialitäten vom Lamm und Kalb an
- ★ Hähnchen-Suprême (Zuschnitt)
- ★ Maishähnchen



**Metzgermeister | Fleischsommelier | Müllers Grillmeister | Betriebswirt (HWO)**

Mobil: 0162 9439119 | [grillservice@marcel-heil.de](mailto:grillservice@marcel-heil.de) | Alle Informationen unter [www.marcel-heil.de](http://www.marcel-heil.de)

Hier werden Wünsche wahr ...



## BEILAGEN VOM GRILL

- ★ Rosmarienkartoffel, Zwiebel-Pilz-Pfanne, Bratkartoffel, Gemüsepfanne, Maiskolben, Ofenkartoffel (normal oder süß), gefüllte Süßkartoffel (Feta, Tomate), Gnocchi (Spinat, Pilze), Rhöner Schupfnudeln (Speck, Zwiebel, Sauerkraut), gefüllt Polenta (Natur, Kräuter, Käse), Süßkartoffel als Bratkartoffel, Maispüree
- ★ Nach Absprache: Pommes, Süßkartoffelpommes, Wedges

## DIPS & SAUCEN

- ★ Knoblauchdip
- ★ Ingwer-Mango
- ★ Röstzwiebel-Bacon
- ★ Currysauce
- ★ Honig Senf Dip
- ★ hausgemachter Tomatenketchup
- ★ Chimichurri
- ★ BBQ-Sauce

## WEITERE SPEZIALITÄTEN

- ★ Flammfisch
- ★ Pulled Pork (BBQ und Coleslaw)
- ★ Roastbeef ganz gegrillt  
(Deutscher Färsen Roastbeef)
- ★ Gefüllte Schweinelende (zum Beispiel Tomate Mozzarella oder Bacon Zwiebel)
- ★ Schweinelende im Blätterteig
- ★ Hähnchen ganz
- ★ Döner



Metzgermeister | Fleischsommelier | Müllers Grillmeister | Betriebswirt (HWO)

Mobil: 0162 9439119 | [grillservice@marcel-heil.de](mailto:grillservice@marcel-heil.de) | Alle Informationen unter [www.marcel-heil.de](http://www.marcel-heil.de)

# Passt super dazu



## **SALATE ZUM GRILLBUFFET**

- ★ Krautsalat
- ★ Coleslaw (amerikanischer Krautsalat)
- ★ Karottensalat
- ★ Gurkensalat
- ★ grüner Salat (Joghurtdressing, Essig/Öl)
- ★ Paprikasalat
- ★ Kartoffelsalat
- ★ Nudelsalat
- ★ Lauchsalat
- ★ Farmersalat
- ★ Waldorfsalat (amerikanischer Salat aus Äpfeln und Stauden- oder Knollensellerie)
- ★ Reissalat

**Weitere Salate auf Anfrage. Wir richten uns gerne nach Ihrem Geschmack und sind für Ihre persönlichen Ideen & Wünsche offen.**

**Sprechen Sie uns einfach an!**



**Metzgermeister | Fleischsommelier | Müllers Grillmeister | Betriebswirt (HWO)**

Mobil: 0162 9439119 | [grillservice@marcel-heil.de](mailto:grillservice@marcel-heil.de) | Alle Informationen unter [www.marcel-heil.de](http://www.marcel-heil.de)



# Lecker schmecker



## BURGERBUFFET

- ★ Hamburger (Classic Beef)
- ★ Pulled Pork Burger
- ★ Crispy Chicken Burger
- ★ Flanksteakburger
- ★ Bavaria-Burger
- ★ Veggie-Burger
- ★ Belag und Soßen nach Wunsch: zum Beispiel Bacon, Zwiebel, Röstzwiebel, Jalapeños ...
- ★ Beilagen wahlweise: zum Beispiel Pommes, Süßkartoffelpommes, Wedges ...

## DESSERT VOM GRILL & KALTE CREMES

- ★ Gegrillte Banane mit Schokosauce & Vanilleeis
- ★ Gegrillte Banane mit Minzzucker
- ★ Erdbeer-Grill-Spieß mit Vanilleeis & Sahne
- ★ Gegrillter Mini-Pfannkuchen mit Früchten der Saison mit Vanilleeis & Sahne
- ★ Gegrillte Birne mit Vanilleeis & Schokosauce
- ★ Verschiedene Kuchen vom Grill: zum Beispiel Schokokuchen, Himbeere Dutch Baby mit Lemon Curt (wahlweise mit Eis oder Cremes)
- ★ gegrilltes Eis
- ★ Kalte Cremes im Glas (zum Beispiel Mascarpone, Schoko, Vanille, Crème Brûlée ...)
- ★ Apfelstückchen
- ★ Flambierter Fruchtspieß
- ★ Mini-Crêpes



Metzgermeister | Fleischsommelier | Müllers Grillmeister | Betriebswirt (HWO)

Mobil: 0162 9439119 | [grillservice@marcel-heil.de](mailto:grillservice@marcel-heil.de) | Alle Informationen unter [www.marcel-heil.de](http://www.marcel-heil.de)

# Für Groß & Klein



## HAXENGRILL (ab 30 Personen)

- ★ Spanferkel mit Knochen
- ★ Knochenloses und gefülltes Spanferkel (Backpflaumen, Karotte, Lauch, Hackfleisch)
- ★ Grillhähnchen
- ★ Grillhaxe
- ★ Partyschinken (aus der Schweinekeule)
- ★ Spießbraten
- ★ Roastbeef
- ★ Hähnchenbrust mit Haut
- ★ Bauchrolle
- ★ Fleischkäse

Die oben aufgeführten Artikel lassen sich auch in unserem Backofen für weniger Personen zubereiten.



**Metzgermeister | Fleischsommelier | Müllers Grillmeister | Betriebswirt (HWO)**

Mobil: 0162 9439119 | [grillservice@marcel-heil.de](mailto:grillservice@marcel-heil.de) | Alle Informationen unter [www.marcel-heil.de](http://www.marcel-heil.de)

# Einfach & gut



## **GYROS-SPIESS / GYROS-PFANNE / JÄGERPFANNE**

Mit den oben genannten Geräten können wir Gyros- und Pfannengerichte vor Ort zubereiten.

## **SPIESSGRILL**

Hier können wir zum Beispiel folgende Spieße grillen:

- ★ Italienische Bratwurst mit Feige
- ★ Entenbrust Orange
- ★ Kasseler Annanas
- ★ Schweinekamm Zwiebel
- ★ Rinderhüfte Peperoni
- ★ Schweinelende



**Metzgermeister | Fleischsommelier | Müllers Grillmeister | Betriebswirt (HWO)**

Mobil: 0162 9439119 | [grillservice@marcel-heil.de](mailto:grillservice@marcel-heil.de) | Alle Informationen unter [www.marcel-heil.de](http://www.marcel-heil.de)

# Für alle Partyfans



## **PARTYSERVICE**

- ★ Fleischkäse (normal, Pizza, Lauch, Zwiebel, Käse Chili)
- ★ Krustenbraten
- ★ Spießbraten
- ★ Klopse
- ★ Chili con Carne
- ★ Gyros
- ★ Pfundstopf (Rindfleisch, Schweinefleisch, Dörrfleisch, Paprika in einer würzigen Soße)
- ★ Fliegerpfanne (Gyrosfleisch, Dörrfleisch, Pilze)
- ★ Thai-Curry (Putenfleisch, Mais, Zwiebel, Ananas, pikante Curry-Soße)
- ★ Gulaschsuppe
- ★ Hähnchenschenkel
- ★ Hähnchen-Knusper-Schnitzel
- ★ Schweineschnitzel
- ★ Rinderrouladen
- ★ Fingerfood Buffet

**Weitere Artikel auf Anfrage. Wir richten uns gerne nach Ihrem Geschmack und sind für Ihre persönlichen Ideen & Wünsche offen. Sprechen Sie uns einfach an!**



**Metzgermeister | Fleischsommelier | Müllers Grillmeister | Betriebswirt (HWO)**

Mobil: 0162 9439119 | [grillservice@marcel-heil.de](mailto:grillservice@marcel-heil.de) | Alle Informationen unter [www.marcel-heil.de](http://www.marcel-heil.de)



# Soßenparadies



## GANZ NACH IHREM GESCHMACK

- ★ Jägersoße
- ★ Bratensoße
- ★ Paprikasoße
- ★ Zwiebelsoße
- ★ Fruchtcurrysoße
- ★ Tomate-Basilikumsoße
- ★ Pfeffersoße
- ★ Sauce Hollandaise
- ★ Dillsoße
- ★ Rahmsoße

**Weitere Soßen auf Anfrage. Wir richten uns gerne nach Ihrem Geschmack und sind für Ihre persönlichen Ideen & Wünsche offen.**

**Sprechen Sie uns einfach an!**



**Metzgermeister | Fleischsommelier | Müllers Grillmeister | Betriebswirt (HWO)**

Mobil: 0162 9439119 | [grillservice@marcel-heil.de](mailto:grillservice@marcel-heil.de) | Alle Informationen unter [www.marcel-heil.de](http://www.marcel-heil.de)

# Schmecken lassen



## BEILAGEN

- ★ Kartoffelgratin
- ★ Ofenkartoffel
- ★ Rosmarinkartoffel
- ★ Nudeln
- ★ Reis
- ★ Gemischte Gemüseplatte
- ★ Bratkartoffeln
- ★ Nach Absprache erhältlich: Pommes, Kroketten, Wedges, Rösti.

Die hier aufgeführten Beilagen lassen sich auch mit den Grillmenüs kombinieren.

## SALATE

- ★ s. Übersicht auf Seite 8

## KALTE PLATTEN

- ★ Rustikale Wurstplatte
- ★ Rustikale Wurst- & Käseplatte
- ★ Rustikale Wurst-, Käse- & Fischplatte
- ★ Verschiedenen Frischkäseaufstriche
- ★ Fingerfood (Mini-Burger, kleine Frikadellen ...)



**Metzgermeister | Fleischsommelier | Müllers Grillmeister | Betriebswirt (HWO)**

Mobil: 0162 9439119 | [grillservice@marcel-heil.de](mailto:grillservice@marcel-heil.de) | Alle Informationen unter [www.marcel-heil.de](http://www.marcel-heil.de)

# Gut zu wissen



## THEMENABENDE

- ★ Bayerischer Abend (zum Beispiel: Haxe, Weißwurst)
- ★ Amerikanischer Abend (zum Beispiel: Spare Ribs, Burger)
- ★ Griechischer Abend (zum Beispiel: Gyros, gefüllte Steaks & Fetataschen)
- ★ Italienischer Abend (zum Beispiel: mediterrane Bratwurst, mediterrane Hähnchenbrust)
- ★ Spanischer Abend (zum Beispiel: Paella-Pfanne, Bruschetta)

**Nach Absprache sind auch diverse andere Themenabende planbar.**

## GESCHIRR-VERLEIH

Weiterhin bieten wir auch einen Geschirr-Verleih an. Hier können Sie Teller, Besteck, Gläser, Tassen usw. mitbestellen. Wir bieten Ihnen auch gerne einen Reinigungsservice an.

## UNSER TIPP

Stellen Sie sich ein individuelles und persönliches Menü zusammen. Wir beraten Sie gerne und lassen Ihnen ein unverbindliches Angebot zukommen.



# Für alle Grillfans



## GRILLSEMINARE

Ab 10 Personen bieten wir seit mehreren Jahren Grillseminare an. Hier werden Sie über verschiedene Gar-Methoden, Fleischsorten und Fleischarten aufgeklärt und in die hohe Kunst des Grillens und Veredelns von Fleisch eingewiesen.

Das Erlebnis des Grillseminars ist auch **eine gute Geschenkidee** und kann per Gutschein gebucht werden. Die Preise hierfür richten sich zum einen nach der Personenanzahl und zum anderen nach der Vielfalt der Fleischsorten.

Weitere Infos und aktuelle Termine finden Sie auf unserer Webseite.

Bei Interesse können Sie uns gerne einfach ansprechen.

Wir sind gerne für Sie da!

## SONSTIGES | EIN STARKES NETZWERK

Auf Wunsch können wir Ihnen zusätzlich dazu buchen: Eindeckservice, Zeltverleih, DJ & Beleuchtung, Cocktailbar, Getränkeservice, Blumenservice und vieles mehr. Hier arbeiten wir mit zuverlässigen regionalen Partnern zusammen und Sie brauchen sich nicht zusätzlich auf die Suche machen. Wir helfen Ihnen gerne weiter.



**Metzgermeister | Fleischsommelier | Müllers Grillmeister | Betriebswirt (HWO)**

Mobil: 0162 9439119 | [grillservice@marcel-heil.de](mailto:grillservice@marcel-heil.de) | Alle Informationen unter [www.marcel-heil.de](http://www.marcel-heil.de)