BUFFET- & MENÜPLANUNG
LIVE- & SHOWCOOKING
VERANSTALTUNGSZUBEHÖR
EVENTPLANUNG

PARTYSERVICE CREATIVE GÖCKEL

VORSCHLÄGE FÜR GRILLBUFFETS

Gültig ab Januar 2027. Alle vorhergehenden Listen verlieren hiermit ihre Gültigkeit.
Alle Preise verstehen sich inkl. 7 % MwSt..
Alle Preise verstehen sich zzgl. Personal für Buffetbetreuung

Michael Göckel, Küchenmeister
Waldhilbersheimer Straße 13
55545 Bad Kreuznach – Winzenheim
Telefon 0671 33335
Telefax 0671 9211968
info@partyservice-creative.de
www.partyservice-creative.de

Grillbuffet 2027/01

Mit Frischkäse gefüllte Peperoni [L,G] und marinierte Oliven [L]

Gemüseantipasti von Champignons, Paprika, Zucchini,
Artischocken, Auberginen und getrockneten Tomaten [L]

Aromatische Strauchtomaten und Mozzarella [G]
mit Basilikum in Olivenöl- Balsamicomarinade

Risoni Pastasalat mit bunten Kirschtomaten,
Frühlingslauch, Parmesano und Oliven [A]

Knackiger Romanasalat mit Kirschtomaten,
Croûtons [A,G], gerösteten Kernen und Parmesanspänen [G]
dazu Vinaigrette und Honig-Senfdressing [J]

Knusprige Brotsorten mit Kräuterfrischkäse und Blütensalzbutter [G]

Vom Holzkohlegrill
Rinderrückensteaks, Rotweinsteaks vom Landschwein,
Hühnchenspieß in der Pfeffermarinade, Thüringer Rostbratwurst [G,C,A]
und im Holzblatt gegrilltes Lachsfilet [D] mit Seccotomatenbutter [G,L]
Maiskolben [G] und gefüllte Paprikaschoten mit Ziegenkäse [G]
dazu verschiedene Grillsaucen [G,C,L]

Kartöffelchen mit Rosmarin und Meersalz [G]

Joghurt-Limonencreme [G]
Schoko-Mokkamousse mit Beeren [G]

von 30-50 Personen pro Person € 63,00
ab 51 Personen pro Person € 62,50
Zuzüglich Personal für Buffetbetreuung

PARTYSERVICE CREATIVE GÖCKEL

Grillbuffet 2027/02

Butterbohnen mit Kirschtomaten, Gurke und Oliven
in einer Honig-Senfmarinade [J]

Fetakäse auf Rote Bete Carpaccio und gerösteten Walnüssen [G]

Auswahl gebratener, marinierter Gemüseantipasti
von Champignons, Paprika, Zucchini,
Auberginen und getrockneten Tomaten [H]

Feiner Salat von roten Linsen mit Minze und Staudensellerie [I]

Sommerliche Blattsalate mit Croûtons, Kirschtomaten, Radieschen, Kresse
Kernemix und frisch gehobeltem Parmesano
dazu Vinaigrette und Kräuter-Joghurtdressing [A,G,H]

Ofenfrische Brotsorten mit Curry-Dattelfrischkäse und Blütensalzbutter [A,G,H]

Vom Grill
Putenspieße mit Paprika, Steaks von der Kalbshüfte
Entenbrüstchen in Orangen Thymianmarinade
Käsewürstchen [A,G] und Rostbratwürstchen [A,G]
Große Black Tiger Garnelen [B] und Grillkarotten
dazu verschiedene Grillsaucen [G]

Ofenkartoffeln auf Meersalz gegart
mit Sauercreme [G]

Schoko-Creme Brûlée [G,C]
Limonen-Joghurtcreme [G,H]
erfrischender Fruchtsalat

von 30-50 Personen pro Person € 75,00
ab 51 Personen pro Person € 74,50
Zuzüglich Personal für Buffetbetreuung

PARTYSERVICE CREATIVE
GÖCKEL

Grillbuffet 2027/03

Italienischer Pastasalat [G]
mit gebrochenem Parmesano, Paprika und knackigem Rucola

Mediterranes Gemüse auf Joghurt-Chilisauce [I,G]

Cremiger Burrata [G] auf buntem Kirschtomatensalat
und Basilikum in Olivenöl-Balsamicomarinade [I,G]

Caesarsalat mit Kirschtomaten, Croûtons [A,G] und frisch gehobeltem Parmesano
dazu amerikanisches Caesardressing [G,C,J] und Vinaigrette

Geröstetes Steinofenbaguette [A] mit Meersalz und Rosmarin
Blütensalzbutter [AG,H]

Vom Grill
Hähnchenkeulenfleisch mit BBQ Sauce,
Marmoriertes Rinder Rib - Eye - Steaks,
Spieße von Idar Obersteiner Schwenksteaks, Elchbratwürstchen [G,A,C]
zarte Thunfischsteaks [D] in Knoblauchöl
dazu verschiedene Grillsaucen [A,G,C,J]
Paprikaschoten mit Ziegenkäse gefüllt [G]

Süßkartoffelecken und Potatoe Wedges

Panna Cotta mit Himbeermark im Gläschen [G]
Mousse von edler Valrhonaschokolade
und Salz-Karamell [A,G]

von 30-50 Personen pro Person € 62,50
ab 51 Personen pro Person € 62,00
Zuzüglich Personal für Buffetbetreuung

Grillbuffet 2027/04

Knackige Blattsalate
mit Kirschtomaten, Croûtons [A,G],
Kernemix und gehobeltem Parmesano [G]
dazu Kräuter-Joghurtdressing [G,C] und Balsamicovinaigrette

Gegrillter Radicchio mit Orange, Parmesan und Blattpetersilie

Berglinsen - Salat mit Orangen und Granatapfel

Taboulé mit Minze, Gurke und Paprika [A,I,J,K]

Gezupfter Mozzarella mit Datteltomaten
in mildem Balsamico-Olivenöldressing und Basilikum [G]

Ofenfrische Brotsorten
(Walnuss-, Roggen- und Weizenbaguette)
dazu Blütensalzbutter [G,A,J]

Vom Grill
Asiatisch mariniertes Flank Steaks am Stück [F,K]
Zarte Putenmedaillons
Schwenksteaks vom Landschwein
Wildbratwürstchen [G,A,J]
Balkankäse [G] mit Tomaten, Oliven und Kräutern
dazu verschiedene Grillsaucen [G,A,J,C]

Kleine Backkartoffeln an Knoblauchcreme [G,A,J]

Mousse von Frischkäse mit Himbeeren [G,A]
dazu frischer Fruchtsalat

von 30-50 Personen pro Person € 59,00
ab 51 Personen pro Person € 58,50
Zuzüglich Personal für Buffetbetreuung

PARTYSERVICE CREATIVE
GÖCKEL

Grillbuffet 2027/05

Knackiger Blattsalat mit Croûtons [A,G]
dazu Frenchdressing [G,J] - und Balsamicovinaigrette

Saftiger Krautsalat

Tomatensalat mit roten Zwiebeln

Mit frischer Vanille gebratene Möhren und rote Zwiebeln

Marinierte Zucchini mit Paprika

Cremiger Mozzarella [A] an Melone und Tomate
im Basilikumdressing [G]

Ofenfrische Brotsorten [H,A] (Walnuss-, Roggen- und Weizenbaguette)
mit Salzbutter [G]

Vom Grill
Steaks vom US Ball Tip
Iberico Schweinerücken
Tandoori Hähnchenbrust
Gemüsespieße und Grillkäse [A]
dazu verschiedene Grillsaucen [G,C,J]

Warmer Nudelsalat mit Basilikumpesto und Kirschtomaten [G]

Backkartoffeln mit Kräuterrahm [G]

Mousse von Frischkäse [G] mit Beeren

von 30-50 Personen pro Person € 54,00
ab 51 Personen pro Person € 53,50
Zuzüglich Personal für Buffetbetreuung

PARTYSERVICE CREATIVE
GÖCKEL

Grillbuffet 2027/06

Wassermelonensalat mit Oliven und Schafskäse [G]

Bulgursalat mit Balkankäse,
Kichererbsen und Gurke [G]

Salat von neuen Kartöffelchen
in leichtem Dressing mit Frühlingslauch [J,G]

Sommertomaten an roten Zwiebeln, mariniert mit Kürbisöl [H]

Knackiger Rucolasalat mit Granatapfel,
Kirschtomaten und gehobeltem Parmesano
dazu Balsamicovinaigrette und Himbeerdressing [G,H]

Ofenfrische Brotsorten [A,H] mit Blütensalzbutter [G]

Vom Grill
Flammlachs am Buchenholzfeuer gegart
dazu Dill-Senf-Orangensauce J und Limonencreme [C,D,G]
Spieße vom Hühnchen mit Champignons
Kalbssteaks in der Dunkelbiermarinade
Schweinesteaks und Bratwürstchen
dazu verschiedene Grillsaucen [J,G]

Wedges Kartoffeln Virginiaart [A,G]

Joghurt-Rhabarbercreme [G]
Weißes Mousse au chocolat mit Erdbeeren [G,H]

von 30-50 Personen pro Person € 60,50
ab 51 Personen pro Person € 60,00
Zuzüglich Personal für Buffetbetreuung

PARTYSERVICE CREATIVE
GÖCKEL

Grillbuffet 2027/07

Knackige Blattsalate mit Kirschtomaten, Croûtons [A,G],
Kernemix und gehobeltem Parmesano [G]
an hausgemachten Dressings [J,G,C]

Salat von Strauchtomaten mit roten Zwiebeln
Karottensalat
Kreuznacher Kartoffelsalat [JC]
Nudelsalat [A,C,G,J] Weißkrautsalat
Gurkensalat [G,J]

Ofenfrische Brotspezialitäten [A,H]
mit Chili-Vanillebutter [G] und Blütensalzbutter [G]

Vom Grill
Rindswürste, Rostbratwürste [G,A,C]
marinierter Schweinerücken und Putensteaks
Schafskäse mit Zwiebeln und Peperoni [G]
dazu Chillisauce [C,G,I], Currycreme [C,G,J], Kräuterbutter [G] Senf[J] und Ketchup

Baked Potatoes mit Sauerrahmdipp [G]

Frischkäsemousse mit Orangen [G]
dazu Salat von frischen Früchten

von 30-50 Personen pro Person € 44,00
ab 51 Personen pro Person € 43,50

Zuzüglich Personal für Buffetbetreuung

Kennzeichnung der Speisen mit den 14 möglichen Allergenen

A = Glutenhaltig, B = Krebstiere, C = Eier und Eierzeugnisse, D = Fisch und Fischerzeugnisse,E = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, F = Soja und Sojaerzeugnisse, G = Milch und Milcherzeugnisse, H = Schalenobst (Nüsse), I = Sellerie und Sellerieerzeugnisse, J = Senf und Senferzeugnisse, K = Sesamsamen, L = Schwefeldioxid und Sulfide, M = Lupinen N = Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Kalamare, Austern)