



YOUNIQUE CATERING
SUSTAINABLE CREATIONS. BY **muko**



Auswahl bei YOUNIQUE CATERING

Unser Grillangebot IN 3 VERSCHIEDENEN STUFEN:

Stand: August 2023

-  **BRONZE** Grillangebot – 36,00 € pro Person*
-  **SILBER** Grillangebot – 44,00 € pro Person*
-  **GOLD** Grillangebot – 65,00 € pro Person*
-  **Veggie** BBQ – 32,00 € pro Person*

*Preise zuzüglich Kosten für Personal und Equipment.

*Als Cateringunternehmen mit
Zukunftsblick ist es unsere Mission,
nachhaltige Ernährung bei allen Anlässen
voranzubringen, und zu zeigen,
dass diese umweltschonend, kreativ
und köstlich zugleich ist.*

Grillangebot bei YOUNIQUE CATERING

BRONZE ANGEBOT *Live vom Grill*

Veggie

- **Halloumi Käse** mit Younique Hausmarinade
- **Grillgemüse:** Zucchini, Aubergine und Paprika
- **Italian Burger:** Plant-based Patty, Salatblätter, Kirschtomaten, Radieschen, gegrillte Zucchini und Zwiebeln, abgeschmeckt mit veganer Knoblauch-Mayonnaise und scharfer Tomatensauce

Fleisch*

- **Rindswurst** und **Bratwurst**
- **Hähnchenbrust** mit Younique Hausmarinade

* Fleisch wird aufgeteilt in 1/3 vegan und 2/3 Original Fleisch.

Als Buffet: *Salatbuffet & Beilagen*

Beilagen

- **Brot und Butter**
- **Coleslaw** – der Klassiker beim Grillen
- **Mediterraner Orecchiette-Salat** mit Oliven, getrocknete Tomaten und Rucola
- **Wakame Salat** mit koreanischen Glasnudeln
- **Cremiger Kartoffelsalat** mit Dill und eingelegten Gurken

Soßen & Dips

- **Hausgemachte Cocktailsoße**
- **Ketchup**
- **Senf**
- **Rauchiger BBQ-Ketchup**
- **Kräuterdip** mit Crème fraîche
- **Dattel-Curry-Frischkäse-Dip**

Süßes

- **Apfel-Crumble**

Hinweis:

Bis auf obengenanntes Fleisch ist alles **vegan**.
Manche Namen dienen der Vorstellbarkeit.



BRONZE *Live vom Grill*

ZUCCHINI, AUBERGINE, PAPRIKA



BRONZE *Salatbuffet*

CREMIGER KARTOFFELSALAT



SILBER Salatbuffet

MEDITERRANER ORECCHIETTE-SALAT



SILBER Salatbuffet

BACKKARTOFFELN

Grillangebot bei YOUNIQUE CATERING

SILBER ANGEBOT *Live vom Grill*

Veggie

- **Halloumi Käse** mit Younique Hausmarinade
- **Grillgemüse:** Zucchini, Aubergine und Paprika
- **Japanese Burger:** Plant-based Patty, karamellisierte Ingwer, Knoblauch und Shitakepilze, Karotten-Raspeln und Koriander. Abgeschmeckt mit Reisessig und Sojasauce.

Fleisch*

- **Rindswurst** und **Bratwurst**
- **Hähnchenbrust** mit Younique Hausmarinade
- **Rumpsteak, mariniert** mit italienischen Kräutern, Knoblauch und Olivenöl

* Fleisch wird aufgeteilt in 1/3 vegan und 2/3 Original Fleisch.

Als Buffet: Salatbuffet & Beilagen

Beilagen

- **Brot und Butter**
- **Backkartoffel** mit feiner Schnittlauch Crème fraîche
- **Coleslaw** – der Klassiker beim Grillen
- **Mediterraner Orecchiette-Salat** mit Oliven, getrocknete Tomaten und Rucola
- **Wakame-Salat** mit koreanischen Glasnudeln
- **Panzanella-Salat** mit Fetakäse, Basilikum, Salatgurken, Tomaten, Zwiebeln und Oliven
- **Cremiger Kartoffelsalat** mit Dill und eingelegten Gurken

Soßen & Dips

- **Hausgemachte Cocktailsoße**
- **Ketchup**
- **Senf**
- **Rauchiger BBQ-Ketchup**
- **Kräuterdip** mit Crème fraîche
- **Dattel-Curry-Frischkäse-Dip**

Süßes

- **Chia-Kokos-Creme** mit frischem Obst und gepufftem Quinoa

Hinweis:

Bis auf obengenanntes Fleisch ist alles **vegan**.
Manche Namen dienen der Vorstellbarkeit.

Grillangebot bei YOUNIQUE CATERING

GOLD ANGEBOT *Live vom Grill*

Fleisch*

- Rindswurst und Bratwurst
- Hühnchenbrust mit Younique Hausmarinade
- Rinderfilet, mariniert mit italienischen Kräutern, Knoblauch und Olivenöl

Veggie

- Halloumi Käse mit Younique Hausmarinade
- Grillgemüse: Zucchini, Aubergine und Paprika

* Fleisch wird aufgeteilt in 1/3 vegan und 2/3 Original Fleisch.

Around the World "Schaschlik Spieße"

- Surf and Turf mit Limonen-Marinade
- Japanische Yakitori mit Teriyaki und Sesam
- Polenta mit Hühnchen und Chili
- Frutti di Mare mit Honigtomaten

Als Buffet: Salatbuffet & Beilagen

Salate

- Beluga-Linsen-Salat mit Zucchini, Karotten, Curry und Pesto
- Veganer Eier-Orecchiette-Salat mit Erbsen, Tomaten und Schnittlauch
- Orientalischer Couscous-Salat mit Kichererbsen, Sultaninen, Tomaten und Pfefferminze
- Panzanella-Salat mit Basilikum, Salatgurken, Tomaten, Zwiebel und Oliven
- Quinoa-Salat mit Curry und Cranberrys
- Wakame-Salat mit koreanischen Glasnudeln

Beilagen

- Brot und Butter
- Champignon Antipasti mit Zwiebeln, Peperoncini, Bunte Paprika, Zucchini und Rucola
- Backkartoffel mit feiner Schnittlauch-Crème fraîche
- Tandoori Blumenkohl

Obst Grill als Dessert

- Ananas
- Pfirsich
- Wassermelone
- Papaya auf Erdbeer Gazpacho und Amaranth

Soßen & Dips

- Hausgemachte Cocktailsoße
- Ketchup
- Rauchiger BBQ-Ketchup
- Apfel-Chutney
- Mango-Chutney
- Honigmelonen-Chutney
- Kräuterdip mit Crème fraîche
- Dattel-Curry-Frischkäse Dip

Dessert

- Hausgemachter Cookie mit Schokolade und Mandel

Hinweis:

Bis auf obengenanntes Fleisch ist alles **vegan**.
Manche Namen dienen der Vorstellbarkeit.



GOLD *Live vom Grill*

SCHASCHLIK SPIEßE



Veggie BBQ

LINSENPATTY MIT GEMÜSE-STÜCKCHEN



Veggie BBQ

KRÄUTER SEITLINGE MIT BBQ-MARINADE

Veggie BBQ

bei **YOUNIQUE CATERING**

Live vom Grill

- Kräuter Seitlinge mit BBQ-Marinade
- Vegane Hähnchenbrust mit Zitronen-Thymian-Marinade
- Veggie-Bratwurst
- Würstchen in Speck-Mantel -veggie
- Linsenpatty mit Gemüse-Stückchen
- Feta-Käse mit Rote Zwiebeln, Oliven, Peperoni und Oliven Öl in Alufolie gegrillt
- Schaschlik Spieße:
 - Veganes Surf and Turf
 - Ratatouille Gemüse Spieße

Als Buffet: Salatbuffet & Beilagen

Beilagen

- Brot und Butter
- Coleslaw – der Klassiker beim Grillen
- Mediterraner Orecchiette-Salat mit Oliven, getrocknete Tomaten und Rucola
- Cremiger Kartoffelsalat mit Dill und eingelegten Gurken
- Beluga-Linsen-Salat mit Zucchini, Karotten, Curry und Pesto
- Erfrischender Gurkensalat

Soßen & Dips

- Hausgemachte Cocktailsoße
- Ketchup
- Senf
- Rauchiger BBQ-Ketchup
- Kräuterdip mit Crème fraîche
- Dattel-Curry-Frischkäse-Dip

Süßes

- Schokoladen-Mousse

Personal & Equipment bei YOUNIQUE CATERING

Personalkalkulation

Je nach endgültiger Größe der Veranstaltung empfehlen wir pro 40-50 Personen 1 Koch/Köchin um Ihre Gäste kulinarisch zu betreuen.

- Ein Koch/eine Köchin wird vor Ort den Grill Live bedienen
- Anzahl von Koch/Köchin werden am Ende nach tatsächlichem Personalaufwand mit 45,00 € pro Stunde berechnet
- Eine Logistikfachkraft ist für den Auf- & Abbau zuständig
- Eine Logistikfachkraft bleibt vor Ort und ist für die Unterstützung und zum Assistieren der Grillstation zuständig

Je nach endgültiger Größe der Veranstaltung und Servicebedarf empfehlen wir pro 15-25 Personen 1 Servicekraft, die Ihre Gäste bestens betreut.

- Servicekräfte werden am Ende nach tatsächlichem Personalaufwand mit 35,00 € pro Stunde berechnet.

Bitte beachten Sie allerdings, dass Kochpersonal, Servicepersonal und Logistikpersonal für mindestens 5 Stunden und Köche für mindestens 4 Stunden gebucht werden müssen.

Equipment

- Gläser 3,50 €, Geschirr 3,00 € und Besteck 2,50 € für das Buffet können hinzugebucht werden.
- Der Grill wird mit 115,00 € berechnet.
- Tischwäsche für das Buffet steht ebenfalls zur Verfügung sowie Deko – dies können wir weiter besprechen/kalkulieren, sobald wir das Layout kennen.

Selbstverständlich lässt sich dies weiter anpassen.





Buchungsservice bei **YOUNIQUE CATERING**

BUCHEN SIE IHR GRILL CATERING

Für einen reibungslosen Ablauf Ihres Grill Event ist eine detaillierte Anfrage hilfreich:

- Name mit Kontaktinformationen (E-Mail, Telefonnummer, Adresse)
- Gewünschter Lieferort
- Gewünschtes Lieferzeitfenster
- Anlass
- Personenanzahl
- Gesamtbudget
- Unverträglichkeiten
- Weitere gewünschten Leistungen (Gläser & Getränke, Geschirr & Besteck, Servicepersonal, Fotograf)

IHRE PERSÖNLICHE BUCHUNGSANFRAGE:

Lisa Herzog

Catering- & Projektleitung

+49 1590 1465428

lisa.herzog@yunique-catering.com

Der Mindestbestellwert für eine Grillveranstaltung liegt bei 800,00 €.
In der Regel können wir ein Grill Catering ab 20 Personen durchführen.
Für Anfragen unter 20 Personen kommen Sie auf uns zu.



YOUNIQUE CATERING

SUSTAINABLE CREATIONS. BY **muko**