



GRILLCATERING

mit Persönlichkeit, Qualität und Geschmack.

Unsere Angebote

Wenn bei uns die Glut entfacht wird, geht es um mehr als nur ums Grillen – es geht um Genuss, Gastfreundschaft und das gute Gefühl, mit Leidenschaft etwas Besonderes auf die Teller zu bringen.

Beim **Grillservice Thorsten Hilgers** steht deshalb nicht nur der Grill im Mittelpunkt, sondern auch die Menschen dahinter: erfahrene Grillmeister, eingespielte Teams aus Küche und Service und Gastgeber Thorsten Hilgers selbst, der jede Veranstaltung persönlich betreut.

Wir verwenden frische, möglichst regionale Zutaten und setzen auf ehrliches Handwerk und natürlichen Geschmack. Denn man schmeckt, wie und von wem etwas gemacht wurde.

Unsere Grillcaterings bieten wir ab 30 Personen an. Eine Auswahl unserer beliebtesten Grillcatering-Angebote haben wir Ihnen auf diesen Seiten zusammengestellt – vom klassischen BBQ bis zum mediterranen Themenbuffet, mit Liebe zum Detail und Raum für Individualität.

Jedes Catering spiegelt unsere Philosophie wider: **ehrliche Küche mit Raffinesse.** Alle Vorschläge sind flexibel anpassbar. Gerne entwickeln wir gemeinsam mit Ihnen ein maßgeschneidertes Konzept, abgestimmt auf Anlass, Saison und persönliche Vorlieben.

Ob Sie eines unserer Angebote wählen oder ein eigenes Menü planen – Thorsten Hilgers steht Ihnen beratend zur Seite und begleitet Ihr Event mit Erfahrung, Feingefühl und Begeisterung.



GRILLCATERING

mit Persönlichkeit, Qualität und Geschmack.



www.grillservice-hilgers.de

UNSERE ANGEBOTE

GRILLCATERING 1: „KLASSIK VOM GRILL“

Ein Evergreen vom Rost – zeitlos lecker, live gegrillt.

Manche Dinge sind einfach immer richtig. Unser „Klassik vom Grill“-Catering ist genau so ein Fall: ein Grillbuffet mit bewährten Favoriten, frischen Zutaten und genau der richtigen Würze. Alles wird live vor Ort für Sie und Ihre Gäste zubereitet – mit herrlichem Duft, flackerndem Feuer und echter Handwerkskunst am Grill.

Ein Genuss für alle Sinne – bodenständig, ehrlich und perfekt für Feiern jeder Art.

Vom Grill – frisch und live zubereitet

Zartes Hähnchenfilet in fruchtiger Currymarinade
Saftig gegrillt, exotisch verfeinert – ein mild-würziger Klassiker mit Pfiff

Hausgemachte Rostbratwurst & kräftige Krakauer
Knackig gegrillt, herzhaft gewürzt – mit unserer eigenen Gewürzmischung

Würzige Steaks vom Schweinerücken
Auf den Punkt gegart – mit rustikalem Grillaroma und feiner Marinade

Salatbuffet – Frische auf dem Tisch

Saisonale Blattsalate
mit Kirschtomaten & Honig-Limetten-Dressing
Leicht, aromatisch, fein abgestimmt

Bunter Nudelsalat
mit Erbsen, Möhren & Mandarinen
Ein Hauch Kindheit trifft sommerliche Frische

Amerikanischer Krautsalat
Mit feinem Biss, cremig abgeschmeckt

Tomate-Mozzarella
mit Balsamico & Basilikum
Italienische Leichtigkeit – frisch & vollmundig

Aus der Riesenpfanne

Knusprige Kerbel-Röstkartoffeln
Goldbraun gebraten, mit frischem Kerbel verfeinert – die perfekte Begleitung

Dips & Beilagen

Whiskey-Dip, mittelscharfer Senf & Ketchup
Hausgemacht und mit Liebe abgeschmeckt

Gemischte Partybrötchen
Ofenfrisch, locker und perfekt zum Dippen & Belegen

Unser Service für Sie

Bereitstellung von **Tellern, Besteck & Servietten** inklusive

Zubereitung live vor Ort durch unser professionelles Grillteam

Dieses Catering ist ideal für alle, die klassische Grillfreude mit hochwertiger Ausführung verbinden möchten. Und natürlich gilt auch hier: **Auf Wunsch passen wir die Zusammenstellung individuell an – für Ihre Gäste, Ihren Anlass, Ihre Ideen**

GRILLCATERING

mit Persönlichkeit, Qualität und Geschmack.



www.grillservice-hilgers.de

UNSERE ANGEBOTE

GRILLCATERING 2:

„OHNE GEHT NICHT – UNSERE CURRYWURST“

Ein Kultgericht. Variantenreich. Unwiderstehlich gut.

Sie ist Ikone, Streetfood-Legende und einfach nicht wegzudenken: die Currywurst. Von Berlin nach Bochum und jetzt – geschmacklich auf den Punkt gebracht – in Lippstadt beim **Grillservice Thorsten Hilgers**.

Grundlage: unsere hauseigene, fein abgestimmte Hilgers-Rostbratwurst, außen knusprig, innen saftig – und in jeder Variante ein echter „Gourmethappen“. Ob als unkomplizierter Currywurst-Topf zur Lieferung oder inszeniert im stilvollen Foodtruck – **diese Spezialität begeistert Gäste, macht satt und glücklich.**

Variante 1 - Der Currywurst-Topf zur Anlieferung

Die perfekte Lösung für unkomplizierte Events mit Geschmack.

- Frisch zubereitete **Hilgers-Rostbratwurst in Scheiben**
- Mit unserer **hausgemachten Currysauce** – fruchtig, würzig, ein bisschen süchtig machend
- Serviert in stilvollen **Tapa-Schälchen mit Gabelchen**
- Dazu **ofenfrische Partybrötchen** – weich, warm und ideal zum Eintunken
- **Optional** mit **fruchtigem Ketchup & pikantem Senf**

Hinweis: Dieses Catering wird **fix & fertig angeliefert** – es findet kein Grillservice vor Ort statt.

Variante 2 - Foodtruck-Currywurst-Catering

Live, lecker und ein echter Hingucker. Wenn es etwas Besonderes sein darf, rollt unser hauseigener Foodtruck vor – und wird zum mobilen Currywurst-Paradies.

Direkt vor Ort servieren wir:

- **Original-Currywurst** mit hausgemachter Currysauce
- **Caribbean-Style Currywurst** mit Ananas-Curry-Chili-Mix
- **BBQ-Whiskey Currywurst** mit rauchiger Süße und feiner Schärfe
- **Currywurst Spezial** – mit Snackdressing, Röstzwiebeln und extra hauseigener Currysauce

Dazu reichen wir:

- **Abreißbrötchen** zum Dippen & Tunken
- **Optional:** Pommes Frites – goldgelb und knusprig, mit Mayonnaise für das klassische „Manta-Feeling“

Egal ob als smarter Snack zwischendurch oder als Hauptgericht mit Kultstatus – unsere Currywurst sorgt für Gesprächsstoff, Genuss und gute Laune. **Und wie bei all unseren Angeboten gilt: Sprechen Sie uns an – wir passen das Paket gerne Ihren Vorstellungen an.**

GRILLCATERING

mit Persönlichkeit, Qualität und Geschmack.



www.grillservice-hilgers.de

UNSERE ANGEBOTE

GRILLCATERING 3: „PFANNTASTISCHE GENUSSMOMENTE“

Aus der Riesenpfanne direkt auf den Punkt – heiß, herzhaft, herrlich.

Wenn dampfende Aromen aus der Pfanne aufsteigen und rustikale Klassiker auf moderne Frische treffen, ist es Zeit für unsere „**pfanntastischen Genussmomente**“. Dieses Potpourri des guten Geschmacks vereint mehrere à la Minute zubereitete Pfannengerichte, die einzeln begeistern – und zusammen ein harmonisches Gesamtbild auf den Teller bringen.

Live gebrutzelt, duftend angerichtet und mit Liebe serviert – für alle, die es unkompliziert, deftig und abwechslungsreich mögen.

Unsere Highlights aus der Riesenpfanne

Schinkengeschnetzeltes nach Gyros-Art
Herzhaft gewürzt, zart angebraten – ein rustikaler Genuss mit mediterraner Note

Frische Wiesen-Champignons mit Zwiebeln
In Butter geschwenkt, mit milder Süße und vollem Aroma

Knusprige Kerbel-Röstkartoffeln
Goldbraun gebraten, mit frischem Kerbel verfeinert – außen knusprig, innen weich

Frische Pasta mit Kirschtomaten & Rucola
Bissfeste Bandnudeln, saftige Tomaten, würziger Rucola – leicht und voller Geschmack

Dazu servieren wir

Amerikanischer Krautsalat
Frisch gehobelt, cremig abgeschmeckt – mit feiner Säure-Balance

Dips für jeden Geschmack

- **Smoky Whiskey-Dip:** tiefwürzig mit sanfter Schärfe
- **BBQ-Dip:** rauchig, süß, unwiderstehlich
- **Kräuter-Dip:** frisch, cremig und herrlich leicht

Ofenfrische Partybrötchen

Knusprige Kruste, lockere Krume – perfekt zum Auftunken und Kombinieren

Unser Service für Sie

Bereitstellung von **Tellern, Besteck & Servietten** inklusive

Zubereitung direkt vor Ort durch unser erfahrenes Pfannenteam

„Pfanntastische Genussmomente“ ist das perfekte Catering für alle, die Vielfalt lieben – herzhaft, heiß serviert und mit viel Liebe zum Detail. Wie immer gilt: **Wir gehen gerne auf Ihre individuellen Wünsche ein.**

GRILLCATERING

mit Persönlichkeit, Qualität und Geschmack.



www.grillservice-hilgers.de

UNSERE ANGEBOTE

GRILLCATERING 4: „BURGER SATT“

Frisch gebraten, heiß belegt – unser Foodtruck-Burgerfestival.

Wenn der Duft von frisch gebratenem Fleisch und knusprigen Pommes durch die Luft zieht, ist unser Burger-Catering im Foodtruck nicht weit.

Zwei Stunden lang brutzeln wir für Sie und Ihre Gäste die besten Burger-Kreationen aus über 20 Jahren Grill-Erfahrung – direkt vor Ort, frisch belegt, saftig serviert.

Mit unserem rollenden Genussmobil bringen wir ein echtes Streetfood-Highlight auf Ihr Event – unkompliziert, authentisch und verdammt lecker.

Unsere Burger-Klassiker im Überblick

Chicken-Burger mit Bärlauch-Mayo

Zartes Hähnchenfleisch, frische Salatblätter, Tomatenscheiben, knackige Zwiebeln – gekrönt von unserer hausgemachten Bärlauch-Mayonnaise mit feiner Kräuternote

BBQ-Cheeseburger mit Cheddar & Gurken

Saftiges Rindfleisch, geschmolzener Cheddar, knackiger Salat, Tomaten, Gurken & Zwiebeln – veredelt mit unserer rauchig-würzigen BBQ-Sauce

Blumenkohl-Süßkartoffel-Burger (vegetarisch)

Von Hand geschnittene/r aromatische Süßkartoffel und knackiger Blumenkohl, dazu frisches Gemüse – begleitet von unserer cremigen Cocktail-Sauce mit feiner Paprika-Note

Als Beilage

Goldgelbe Pommes Frites

Außen knusprig, innen fluffig – serviert mit:

- Salatmayonnaise
- Tomatenketchup
- hauseigener Currysauce

Unser Foodtruck bringt Burgergenuss auf den Punkt: handgemacht, heiß serviert, hausgemacht – ein echtes Highlight für Geburtstage, Firmenfeste oder lockere Sommerabende.

Wie immer gilt: Sprechen Sie uns gerne an – für Sonderwünsche, Kombinationsideen oder individuelle Anpassungen.

GRILLCATERING

mit Persönlichkeit, Qualität und Geschmack.



www.grillservice-hilgers.de

UNSERE ANGEBOTE

GRILLCATERING 5: „DARF ES EIN BISSCHEN MEER SEIN?“

Surf & Turf vom Feinsten – mit maritimer Note und Grillklassikern.

Sie mögen das klassische Grillvergnügen, aber hätten gerne einen Hauch von Küste auf dem Teller? Dann ist dieses erweiterte Catering genau das Richtige: „Klassik vom Grill“ trifft hier auf feinen **Fischgenuss**, veredelt mit weiteren Highlights vom Rost, aus der Pfanne und vom Salatbuffet. Ob Fleischliebhaber, Fischfan oder Veggie-Freund – bei dieser Zusammenstellung kommt jeder auf den Geschmack.

Vom Grill – saftig, zart & perfekt gegart

Schweinenackensteaks

Rustikal, saftig und würzig mariniert – ein echter Grillklassiker

Hähnchenfilet in fruchtiger Currymarinade

Zart gegart, mit exotischem Touch und sanfter Schärfe

Lachsfilet mit Senf-Kräuterkruste

Zart-rosa gegrillt, aromatisch überkrustet – ein feiner Gruß aus dem Meer

Rinderhüftsteaks vom deutschen Weiderind

Marmoriert, auf den Punkt gegrillt – vollmundig im Geschmack

Vegetarische Gemüsefrikadellen

Herzhaft, bunt & ballaststoffreich – für den fleischlosen Genuss mit Biss – ein feiner Gruß aus dem Meer

Aus der Riesenpfanne – heiß servierte Klassiker

Knusprige Kerbel-Röstkartoffeln

Goldbraun gebraten, mit Kräutern vollendet – außen kross, innen weich

Frische Wiesen-Champignons mit Zwiebeln

Sämig, aromatisch, leicht angeröstet – ein Liebling aus der Pfanne

Dips & Beilagen

Whiskey-Dip – kräftig & leicht rauchig

Kräuter-Dip – frisch, fein & cremig

Limetten-Aioli – leicht zitronig mit zartem Knoblauchhauch

Mittelscharfer Senf – würzig klassisch

Gemischte Partybrötchen – ofenfrisch & perfekt zum Kombinieren

Unser Service für Sie

Bereitstellung von **Tellern, Besteck & Servietten** inklusive

Zubereitung direkt vor Ort – frisch, professionell & mit einem Lächeln serviert

Salatbuffet – Frisch, bunt & hausgemacht

Linsensalat mit roter Paprika & Porree

Nussig im Biss, fruchtig im Aroma – mit fein abgeschmecktem Dressing

Amerikanischer Krautsalat

Cremig, leicht süßlich, knackig – perfekt als Begleiter zum Grillgut

Blattsalat mit Wildkräutern, Kirschtomaten & Joghurt-Senf-Dressing

Aromatische Frische trifft auf mild-würzige Cremigkeit

Mediterraner Nudelsalat mit getrockneten Tomaten, Paprika & grünem Pesto

Sonnig im Geschmack, mit feiner Kräuternote und bissfester Pasta

„Darf es ein bisschen Meer sein?“ bringt Vielfalt auf den Teller – von der Küste bis zur Prärie. Und wie immer gilt: Gerne passen wir unseren Vorschlag individuell auf Ihre Wünsche und Ihren Anlass an. Thorsten Hilgers berät Sie persönlich – für ein Grillcatering, das begeistert.

GRILLCATERING

mit Persönlichkeit, Qualität und Geschmack.



www.grillservice-hilgers.de

UNSERE ANGEBOTE

GRILLCATERING 6: „KOMM IN DIE GÄNGE!“

Drei Gänge. Unzählige Aromen. Ein Erlebnis vom ersten Bissen bis zum letzten Löffel.

Dieses Grillcatering lebt von Abwechslung, Stil und kulinarischer Dramaturgie. Von feinen Appetizern zum Einstieg, über eine üppige, vielseitige Hauptgang-Auswahl bis hin zu zwei raffinierten Desserts – hier geht es genussvoll „in die Gänge“. Ideal für Events mit Anspruch, aber ohne steife Etikette, und für Gäste, die gerne gut essen – und dabei immer wieder überrascht werden möchten.

Zum Start:

kleine Appetizer
mit Charakter

Laugenkonfekt mit gratiniertem Camembert & frischen Preiselbeeren

Herzhaft trifft fruchtig – cremig überbacken, warm serviert, überraschend anders

Tomaten-Salsa auf geröstetem Baguette

Fruchtig-frisch mit feiner Würze – mediterraner Auftakt mit Crunch

Der Hauptgang:

Vielfalt vom Grill & aus der Pfanne

Vom Grill

Würzige Steaks vom Schweinerücken

Zart und deftig – ein echter Klassiker, perfekt mariniert

Putenbrustfilet in Genießer-Marinade | Leicht, saftig

und fein abgestimmt – für den zarten Grillmoment

BBQ-Spare Ribs | Butterzart, glasiert, mit rauchiger

Note – direkt vom Rost

Feta-Käse mit Schmorzwiebeln & Kirschtomaten

Warm, würzig und cremig – ein vegetarisches Highlight

Flanksteak-Tranchen vom deutschen Weiderind

Fein marmoriert, kräftig im Biss – perfekt gegrillt & aufgeschnitten serviert

Aus der Riesenpfanne

Gebratene Drillinge mit Meersalz

Knusprig außen, weich innen – mit einem Hauch von Kräuterwürze

Mediterrane Gemüseauswahl

Aromatisch, bunt und leicht gebraten – ein Stück Mittelmeer vom Pfannenrand

Frische Pasta mit Kirschtomaten & Rucola

Bissfeste Bandnudeln, saftige Tomaten, würziger Rucola – leicht und voller Geschmack

Salate & Beilagen

Penne-Salat mit getrockneten Tomaten,

Rucola & Parmesan Herzhaft, nussig & italienisch inspiriert abgeschmecktem Dressing

Broccoli-Salat

Frisch, knackig, leicht nussig – mit feiner Marinade

Kräuterbutter, süß-saurer Dip & BBQ-Dip

– für das geschmackliche Extra

Ofenfrisches Ciabatta-Baguette – außen knusprig, innen fluffig

Zum Abschluss:

Zwei cremige Verführungen

Joghurt-Limettencreme mit

Sahne-Milch-Mousse Spritzig-leicht, mit zarter Frische – perfekt zum Abrunden

Panna Cotta mit feinem Erdbeerpüree

Seidig-cremig, fruchtig-süß – ein Dessert wie aus dem Bilderbuch

Unser Service für Sie

Bereitstellung von **Tellern, Besteck & Servietten** inklusive

Zubereitung direkt vor Ort durch unser erfahrenes Catering-Team

„Komm in die Gänge!“ ist unsere Antwort auf alle, die Abwechslung lieben – kulinarisch durchdacht, hochwertig umgesetzt, **mit Herz zubereitet**. Und natürlich **passen wir die Zusammenstellung gerne auf Ihre Wünsche an – ganz individuell und persönlich.**

GRILLCATERING 7: „FRONT-COOKING-EXPERIENCE“

Fünf Genuss-Stationen, eine Bühne – und Sie mittendrin.

Dieses Grillcatering ist mehr als ein Speiseangebot – es ist ein Erlebnis. Bei unserer Front-Cooking-Experience verschmelzen Live-Zubereitung, feine Zutaten und modernes Event-Catering zu einem kulinarischen Schauspiel. Fünf thematisch inszenierte Genuss-Stationen entführen auf eine geschmackliche Reise von der Weide über das Meer bis hin zu Garten und Dessertbuffet.

Für Gastgeberinnen und Gastgeber, die Eindruck hinterlassen wollen: Ihre Gäste genießen nicht nur das Ergebnis, sondern sind Teil des Genusses – mit direktem Blick auf Pfannen, Flammen und die feine Kunst des Grillens.

Genuss-Station „Von der Weide“

Zartrosa-gegrillte Flanksteak-Tranchen vom deutschen Weiderind | Auf den Punkt gegart, kräftig im Geschmack – dazu ein fruchtiges **Mango-Chutney**

Kross gebratene Röstkartoffel-Würfel
Goldgelb & würzig – mit einem Hauch Meersalz

Knackiger Kichererbsen-Salat
Frisch, proteinreich und fein mariniert

Genuss-Station „Aus dem Meer“

Saftig-zart gegrilltes Lachsfilet mit Senf-Wildkräuterkruste | Feines Filet mit herzhafter Kruste – maritim, würzig und aromatisch

Cremiger Rahmwirsing
Mild, sämig & perfekt abgestimmt

Leichte Reis-Nocken
Locker, luftig – mit dezenter Kräuternote

Genuss-Station „Vom Hof“

Gebratene Streifen vom Schweinefilet
Mild, butterzart – mit goldener Kruste

Cremige Bandnudeln mit frischen Kräutern
Al dente gekocht, in feiner Sauce geschwenkt

Deftig geschmorte Land-Champignons
Aromatisch, sämig & herzhaft abgerundet

Genuss-Station „Aus dem Garten“

Warme Bowl mit Butterkürbis, Granny Smith, Süßkartoffeln & roten Zwiebeln
Eine Komposition aus Süße, Säure und Tiefe – fein abgeschmeckt mit Salbei & Thymian

Genuss-Station „Sweet Dreams“

Spritzige Joghurt-Limettencreme mit Sahne-Milch-Mousse | Leicht, luftig, zitronig-frisch – perfekt nach einem vollmundigen Menü

Zart-schmelzendes Mousse au Chocolat auf Mandarinenpüree | Vollmundig & fruchtig – ein kleines Kunstwerk auf dem Löffel

Unser Service für Sie

Bereitstellung von **Tellern, Besteck & Servietten** inklusive

Live-Zubereitung durch unser erfahrenes Show-Cooking-Team

Die „Front-Cooking-Experience“ ist für alle, die Genuss feiern wollen – mit Show, Stil und Substanz. Gerne passen wir die Stationen individuell an Ihre Wünsche und den Charakter Ihrer Veranstaltung an. Thorsten Hilgers steht Ihnen auch hier mit Beratung & Konzeptionsstärke persönlich zur Seite.

GRILLCATERING

mit Persönlichkeit, Qualität und Geschmack.



www.grillservice-hilgers.de

UNSERE ANGEBOTE

GRILLCATERING 8: „FLEISCHLOS ISST GENUSSVOLL“

Vegetarischer Genuss vom Feinsten – Grillen ohne Kompromisse.

Wer sagt, dass Grillen immer Fleisch braucht? Unser Grillcatering „Fleischlos isst genussvoll“ beweist das Gegenteil. Mit einer Vielfalt an kreativen, geschmackvollen Gerichten zaubern wir Ihnen ein Grillfest der besonderen Art.

Ob herzhaft, würzig oder leicht – dieses Menü bietet alles, was das vegetarische Herz begehrt, und lässt keine Wünsche offen. Ideal für alle, die es fleischfrei, aber nicht weniger köstlich mögen.

Vom Grill – aromatisch, zart & würzig

Marinierter Halloumi-Grillkäse

Herzhaft und salzig – ein Klassiker für den Grill, perfekt für Vegetarier

Paprika-Feta-Schiffchen

Gefüllt mit würzigem Feta und frischen Paprikastreifen – mediterraner Genuss

Gemüsefrikadellen

Bunt, herzhaft und knackig – für den vollen Gemüsegenuss

Grüner Spargel mit Honig und Balsamico

Frisch vom Grill, mit süßem Honig und einem Hauch von Balsamico verfeinert

Salatbuffet – frisch, bunt & gesund

Linsensalat mit roter Paprika & Porree

Nussig im Biss, fruchtig im Aroma – mit fein abgeschmecktem Dressing

Blattsalat mit Wildkräutern, Kirschtomaten & Joghurt-Senf-Dressing

Aromatische Frische trifft auf mild-würzige Cremigkeit – ideal als Begleiter

Broccoli-Salat

Knackig und frisch – mit einer leichten, nussigen Marinade

Aus der Riesenpfanne – heiß und lecker

Gebratene Drillinge mit Meersalz

Außen knusprig, innen weich – mit einer feinen Kräuternote veredelt

Frische Pasta mit Kirschtomaten & Rucola

Bissfeste Nudeln, saftige Tomaten und aromatischer Rucola – frisch und voller Geschmack

Dips & Beilagen – eine köstliche Kombination

Curry-Dattel-Lauch-Dip | Eine exotische

Mischung aus süßen Datteln und würzigem Curry rauchig

Sour-Cream | Cremig und leicht – ein

Klassiker für jede Grillparty

Tomatenbutter | Frisch, fruchtig und mit

einem Hauch von Knoblauch

Walnuss-Baguette | Frisch gebacken und

perfekt zum Dippen – mit einer nussigen Note

Unser Service für Sie

Bereitstellung von Tellern,

Besteck & Servietten inklusive

Zubereitung direkt vor Ort – frisch, professionell & mit einem Lächeln serviert

„Fleischlos, aber lustvoll“ – der perfekte Genuss für Vegetarier, die sich nach Abwechslung auf dem Grill sehnen. Und wie immer gilt: Wir passen unser Angebot gerne an Ihre Wünsche und Ihr Event an. Thorsten Hilgers berät Sie persönlich – für ein fleischloses Grillcatering, das begeistert.

SÜSSE BEGLEITER & HERZHAFTE AKZENTE ZU ALLEN GRILLCATERING-ANGEBOTEN

Verführerische Desserts und feine Käseauswahl – als Ergänzung oder stilvolle Alternative

Ein gelungenes Grillcatering endet nicht einfach – es verabschiedet sich mit Charakter. Ob mit einem leichten Dessert oder einem herzhaft-feinen Käsegang: Wir bieten Ihnen geschmackvolle Begleiter zum Abschluss, die Ihr Catering perfekt abrunden.

Unsere **Dessert-Kreationen im Glas** und unsere **internationale Käseauswahl** stehen Ihnen dabei sowohl **optional zur Ergänzung** als auch **als Alternative zu bereits integrierten Elementen** zur Verfügung – ganz nach Wunsch, Anlass und Geschmack.

Unsere Dessertvariationen im Überblick:

- Joghurt-Limettencreme mit Sahne-Milch-Mousse
- Mousse au Chocolat auf Mandarinenpüree
- Joghurtcreme mit Zweierlei von der Himbeere
- Schwarzwälder-Kirsch-Creme
- Panna Cotta mit feinem Erdbeerpüree
- Frischer Obstsalat mit Vanillesauce
- Pancakes vom Grill mit Puderzucker & Schokoladensauce

Ob fruchtig-frisch, cremig-verführerisch oder schokoladig-süß – unsere Desserts im Glas sind kleine Genussmomente, die Ihren Gästen garantiert in Erinnerung bleiben.

Unsere feine Käseauswahl:

Für alle, die es lieber herzhaft mögen – international inspiriert, liebevoll angerichtet

- Verschiedene **regionale & internationale Käsesorten**
- Mit **Weintrauben, Cornichons, Kräuterbutter**
- Dazu eine Auswahl **ofenfrischer Brotspezialitäten**

Ob als Abschluss für Käseliebhaber oder als Alternative zur süßen Variante:
Diese herzhafte Platte ist ein echtes Genuss-Statement.