THORSTEN HILGERS
GRILLSERVICE

Feuer & Flamme
für Ihr Event!

Aktuelle Grillcatering-angebote

Grillservice Thorsten Hilgers in Lippstadt

Feuer und Flamme für Ihr Event!

Ein erfahrenes Catering-Team, frische Salate, leckere Dips und Grillbuffets von Bratwurst über Steaks und Spareribs bis hin zum kreativen Pfannengericht: Das alles erwartet Sie bei Grillservice Thorsten Hilgers.

Bei allem, was wir tun, steht der Grill im Vordergrund. Trotzdem bieten wir Ihnen nicht nur Deftiges vom Grill, sondern auch edle Buffets. Unsere Kreationen sind immer einzigartig, sogar unsere Bratwürste enthalten die „Hilgers-Spezial-Würzmischung".

Für alle Gelegenheiten
Wir bewirten Gesellschaften ab 30 Personen. Unsere Erfahrung reicht dabei von der Hochzeit und dem Geburtstag über Jubiläen und Betriebsfeiern bis hin zu Schützenfesten und Stadtevents – und darüber hinaus.

Nur das beste Fleisch
Wir kaufen unsere Fleischprodukte ausschließlich von uns bekannten Fleischereibetrieben aus der Region. Wir kennen unsere Lieferanten und vertrauen ihnen. Auf diese Weise garantieren wir beste Fleischqualität.

Immer frisch
Was wir tun, tun wir mit Leidenschaft. Deshalb sind alle unsere Gerichte, Salate und Beilagen stets frisch! Und das schmeckt man.

Vereinbaren Sie jetzt einen Termin mit uns unter der

Grillservice-Hotline

0170 5816671

Grillcatering 1

„Ja, ich grill!“…

… ist vielleicht nicht das Versprechen für die ewige Treue, aber für Ihre Veranstaltung, auf der wir alle **Grill-Klassiker**, die Ihr Herz begehren, vor Ihren Augen zubereiten!

Angefangen bei unserer wohlschmeckenden, hauseigenen Rostbratwurst über die nicht minderbegehrte, saftige XL-Krakauer sowie dem aromatischen Teriyaki-Hähnchenbrustfilet bis hin zum saftigen Schweinesteak ist alles dabei. Dazu servieren wir in Butter geschwenkte Neue Kartoffeln mit Schale.

Als Beilage bieten wir unseren marktfrischen Frühlingssalat in Joghurt-Zitronen-Dressing, mediterranen Nudelsalat mit getrockneten Tomaten, Paprika und Pesto, klassischen Krautsalat und eine Tomaten-Mozzarella-Zubereitung an.

Garniert wird unser Grillangebot durch eine Brotauswahl mit Knoblauchcreme, Sour Cream, fruchtigem Ketchup und pikantem Senf.

Grillcatering 2

„Berlin, Bochum … Lippstadt!“

Wenn drei „Weltmetropolen“ als Namensgeber dienen, dann dürfen Sie zu Recht ein „Grillfeuerwerk für Ihre Sinne“ erwarten – kreiert in Berlin, kultiviert in Bochum und …
geschmacklich perfektioniert in Lippstadt: **Die Currywurst**!

Grundlage dafür ist unsere wohlschmeckende, hauseigene Rostbratwurst, die wir selbstverständlich auch immer als „Ganze“ mit ofenfrischen Partybrötchen, fruchtigem Ketchup und pikantem Senf darreichen.

Wir bieten diesen beliebten „Gourmethappen“ in zwei Varianten an, und zwar …

… als Currywursttopf*
mit unserer unvergleichlichen, hausgemachten Currysauce, ofenfrischen Partybrötchen, serviert in Tapas-Schälchen mit kleinen Gäbelchen.

*Der Currywursttopf wird fertig angeliefert; kein Grillcatering vor Ort!

… als Manta-Platte
mit unserer unvergleichlichen, hausgemachten Currysauce, knusprigen Pommes Frites und cremiger Salatmayonnaise.

THORSTEN HUGES GRILLSERVICE

Grillcatering 3

„Let´s have pfan!“ …

Und zwar mit dem Besten, was unsere „Riesenpfanne“ so hergibt! Das sind drei à la minute zubereitete, miteinander harmonisierende **Pfannen-Gerichte**, die immer und überall gut ankommen.

Freuen Sie sich auf zartes Schinkengeschnetzeltes nach „Gyros-Art“, frische Wiesen-Champignons mit Speck und Zwiebeln und herzhafte Schwenk- oder Bratkartoffeln.

Dazu servieren wir knackigen Krautsalat, Zaziki, Whiskey-Dip, ofenfrische Partybrötchen und Baguette.

Grillcatering 4

„Die ‚Staaten' im Garten!"

Wenn Sie ein Anhänger des „American way of life" sind, kommen Sie an diesem Grillcatering einfach nicht vorbei, denn mit unseren **Burgern im US-Style** hissen wir im übertragenen Sinne geschmacklich den ‚Star-Spangled-Banner' in Ihrem Garten!

Dabei verwenden wir nur handgefertigte Patties aus eigener Herstellung und 100 % magerem Rindfleisch. Alle Burger-Variationen werden in knusprigen Burger-Brötchen angerichtet. Nach Herzenslust können Sie sich durch das Angebot probieren, dass auf Wunsch auch die Anhänger der vegetarischen Küche berücksichtigt.

Das klassische Menü

- Hamburger
  (belegt mit frischem Salat, Tomaten, Gurken, roten Zwiebeln, fruchtigem Ketchup und pikantem Senf)
- Cheeseburger
  (belegt mit frischem Salat, Tomaten, mildem Cheddar und einer hausgemachte Cocktail-Sauce)
- Chicken-Burger
  (belegt mit frischem Salat, Tomaten, Gurken, roten Zwiebeln und Bärlauch-Mayonnaise)

Das Deluxe-Menü

– BBQ-Burger
(belegt mit frischem Salat, Tomaten, krossem Bacon, Gurken und einer hausgemachter BBQ-Sauce)
- Cheeseburger Deluxe
(belegt mit frischem Salat, sahnigem Camembert, leckeren Preiselbeeren und einer pikanten Senf-Sauce)
- Italian Burger
(belegt mit aromatischem Rucola, frischen Tomaten, zartem Mozzarella und feinherbem Basilikum)
- Rösti Burger
(belegt mit frischem Salat, Tomaten, knusprigen Kartoffelplätzchen, deftigem Bergkäse und feinabgestimmter Sour Cream)

Zu beiden Menüvorschlägen servieren wir knusprige Kartoffelspalten oder Steakhouse-Pommes als Beilage. Sofern die Lokalität über keinen Starkstromanschluss verfügt, bieten wir Ihnen alternativ Neue Kartoffeln mit Schale aus der Riesenpfanne an.

Grillcatering 5

„Ehrlich! Einfach! Lecker!“

Mit der Spezialisierung auf den Bereich des Grillcaterings hatten wir uns zum Ziel gesetzt, den Kunden eine ehrliche Dienstleistung mit einfachen Produkten anzubieten, die trotzdem lecker sind. Heute sind wir sehr stolz darauf, diese Zieldefinition nahezu identisch als Reaktion unserer Kunden zurückgespiegelt zu bekommen.

Dementsprechend werden wir auch nie vergessen, wie alles begann – und zwar mit diesem **Grillcatering-Klassiker,** bestehend aus:

- unserer wohlschmeckenden, hauseigenen Rostbratwurst
- saftigen Nackensteaks in milder Paprika-Marinade
- zarten Hähnchenbrustfilets in fruchtiger Curry-Marinade

Dazu servieren wir ein buntes Salatbuffet (Rohkostplatte mit zweierlei Dressing, klassischer Kartoffelsalat mit Gurke und Ei, Nudelsalat mit getrockneten Tomaten, Paprika und Pesto sowie knackiger Krautsalat mit Paprika), fruchtigen Ketchup und pikanten Senf sowie ofenfrische Partybrötchen.

Grillcatering 6

„Marinada, Marinada, Marinada …“

… bei Tag und Nacht denk ich an Dich!“
So (oder so ähnlich jedenfalls) sang Rocco Granata bereits 1958 und hat uns zu einem sommerlichen Grillcatering inspiriert, welches vor allem eins auszeichnet: die köstlich-milden und fruchtig-pikanten Marinaden aus eigener Herstellung.

Im Einzelnen werden Sie verwöhnt mit:
- unserer wohlschmeckenden, hauseigenen Rostbratwurst
- mageren Schweinerückensteaks
- saftigen Nackensteaks in milder Paprika-Marinade
- zarten Hähnchenbrustfilets in fruchtiger Curry-Marinade
- herzhaften Kartoffeln und frischem Gemüse aus der Pfanne

Dazu servieren ein buntes Salatbuffet (Rohkostplatte mit zweierlei Dressing, Tomaten-Mozzarella-Salat, Nudelsalat mit Erbsen und Möhren und knackiger Krautsalat), verschiedene Dips (fruchtiger Ketchup, pikanter Senf und aromatisches Zaziki) sowie ofenfrische Partybrötchen und helle Baguettes.

Grillcatering 7

„Mobile Gourmetküche“

Für die, die einfach „mee(h)r“ erwarten, haben wir dieses Grillcatering kreiert: Eine Liaison aus herzhaftem Grillvergnügen und exklusiven Produkten, angerichtet wie in einer (mobilen) Gourmetküche.

Hier treffen sich edler Fisch, zartes Fleisch und feines Geflügel, um von unseren Grillprofis auf ganz besondere Weise zubereitet zu werden und Ihnen die vielfältigen Möglichkeiten des Grillcaterings näher zu bringen.

Erleben Sie luxuriösen Grillgenuss mit unseren:

- edlen Butterfischvariationen
- zarten und saftigen Kalbshüftsteaks
- zart-rosa tranchierten Roastbeef-Scheiben
- feinmarinierten Putenbrustfilets in einer Genießer-Marinade

Dazu servieren wir eine knackig-frische Salatvariation (Rohkostplatte mit zweierlei Dressing, Frühlingssalat mit Möhren, Lauch, Ananas und Äpfeln, Tomaten-Mozzarella-Salat und extra-cremiger Kartoffelsalat mit Gurke und Ei), verschiedene Dips (fruchtiger Ketchup, pikanter Senf, aromatisches Zaziki, feurige BBQ-Sauce) sowie ofenfrisches Ciabatta-Brot mit einer raffiniert-gewürzten Kräuterbutter.

Grillcatering 8

„Nobel, Nobel…“

…sind die drei Gänge vom Grill, die sich gegenseitig in Finesse und Exklusivität in keinster Weise nachstehen. Das vielseitige **Deluxe Catering** bietet Ihnen hochqualitative Produkte, zusammengestellt zu einem umfangreichen Grillmenü.

Mit der Auswahl Ihrer Location sind Sie auch hier vollkommen ungebunden – wir sind an jedem Ort Feuer und Flamme für Ihre Festivität.

Vorspeise vom Grill
- Herzhafte Wrap-Röllchen mit Mett oder Gemüse

Hauptgang vom Grill
- Hähnchenroulade mit Frischkäse und Tomaten-Concassée
- Saftiges Steak vom US-Beef
- Lachs vom Zedernholzbrett mit einer Senf-Kräutermarinade
- Saftige Schweinefiletspieße

Beilagen
- Salatbar:
  Linsen-Salat mit Paprika und Porree, Tomate-Mozzarella mit feinem Balsamico-Dressing, Brokkoli-Salat, knackiger Chinakohl-Salat mit Mandarinen
- Kartoffel-Lauch-Gratin
- Bauernbrot
- Tomaten und Kräuterbutter

Nachspeise vom Grill
- Luftig-leckere Pancakes mit Schokoladensauce

Optionale und alternierende

Angebote

„Och, wie süß!“

Gerne empfehlen wir Ihnen zu allen Grillcaterings (soweit nicht inkludiert) unsere **selbstgemachten Desserts** als optionale Angebote:

- Quark mit frischen Früchten der Saison
- Mousse au Chocolat
- Frischer Obstsalat mit Vanillesoße
- Zitronencreme
- Duett vom edlen Mousse mit gegrillten Marshmallow-Erdbeerspießen
- Cremig-gerührter Schokoladenpudding mit gegrillten Südamerika-Bananen
- Erdbeer-Spaghetti-Quark
- Gegrillte Pancakes wahlweise mit Puderzucker, Schokosauce oder Zimt & Zucker

„Und vergiss nicht abzuschließen!“

Unsere **Käseauswahl** mit Weintrauben, Cornichons, (Kräuter-) Butter und einer ofenfrischen Brotauswahl schmeckt einfach lecker und rundet jedes Essen perfekt ab.

„Zugabe, Zugabe, Zugabe!“

Wenn Ihnen ein Angebot aus dieser Karte gefällt, freut uns das. Selbstverständlich können Sie die einzelnen Grillcaterings auch mischen, oder Ihre eigenen Vorstellungen einbringen. Nachfolgend nur ein paar Anregungen, die wir bereits auf individuelle Kundenwünsche hin umgesetzt haben.

Grillspezialitäten Lammmedaillons | Spareribs | Hacksteaks im Speckmantel | Käse-Spinat-Wurst | Bauchfleisch | Chicken Drumsticks | Hawaii-Frikadelle umhüllt mit Bacon | Schaschlikspieße

Beilagen Käsekartoffeln | In Folie gegrillter grüner Spargel mit Feta-Käse | Marinierte Champignons | Karamellisierte Möhren | Italienisches Pfannengemüse | Kartoffelgratin | Pita-Fladen mit Frühlingsquark

Pfannengerichte Putengeschnetzeltes süß-sauer mit Butterreis | Schweinegeschnetzeltes „Zürcher-Art“ mit Waldpilzen und grünen Bandnudeln | Rindergeschnetzeltes „Stroganoff-Art“ mit in Butter geschwenkten Kartoffeln

THORSTEN HUGES GRILLSERVICE

KLOSTERHOF
Liesborn

Im Schatten der Abtei

Der besondere Veranstaltungsort

Der Klosterhof, im idyllischen Liesborn gelegen, bietet Platz für Veranstaltungen aller Art. Egal, ob Sie eine Hochzeit, einen Geburtstag, eine Firmenfeier oder andere Jubiläen feiern möchten – der Klosterhof in Liesborn ist immer die richtige Adresse für ungestörte und charmante Feierlichkeiten!

Die Räumlichkeiten

Durch die flexiblen Raumnutzungsmöglichkeiten des Klosterhofes können wir Ihnen jegliche Veranstaltung anbieten: vom Sektempfang zum edlen Dinner über eine Tanzparty bis hin zu Tagungen.

Bestuhlungs-möglichkeiten

Egal, was für eine Art Veranstaltung Sie planen – wir finden sicherlich das passende Raumkonzept für Sie.
Je nach Größe der Gesellschaft können wir Ihnen folgende Bestuhlungsmöglichkeiten anbieten:

Bankett
für etwa 160 Gäste

Stuhlreihen
für etwa 380 Gäste

Parlamentarisch
für etwa 310 Gäste

Blockform
für etwa 170 Gäste

U-Form
für etwa 110 Gäste

Empfang
für etwa 350 Gäste

Catering

Klar: Feiern und Genießen gehören zusammen.
Deshalb können wir Ihnen im Klosterhof natürlich nicht nur die Räumlichkeit zum Feiern zur Verfügung stellen, sondern sorgen auf Wunsch auch für die Gaumenfreuden und die Bewirtung. In unserer hauseigenen Küche bereiten wir die Speisen frisch zu und unser Team kümmert sich aufmerksam um Ihre Gäste.
Gerne erstellen wir Ihnen ein individuelles Menü für Ihre Veranstaltung – sprechen Sie uns an!

Kontakt

Klosterhof Liesborn
Abteiring 19
59329 Wadersloh-Liesborn
Telefon: 02945 2027178
Mobil: 0170 5816671
E-Mail: info@klosterhof-liesborn.de

THORSTEN HILGERS
GRILLSERVICE

Grillservice Thorsten Hilgers
Luetbekweg 13, 59556 Lippstadt, Telefon 02945 2027178, Mobil 0170 5816671
info@grillservice-hilgers.de, www.grillservice-hilgers.de