



# HANNAH & ELIA

fine cooking great events

## Grill



Zum Grillen bereiten wir viele kleine Besonderheiten zu, wir marinieren das Fleisch mit Kräutern und in bestem Olivenöl oder den Fisch manchmal auch mit bestem Curry aus Madras. Und aus manchen anderen einfachen Zutaten kreieren wir kleine Köstlichkeiten, wie Hirschfilet mit Knödel und Wacholder als Spiesschen oder Forellenfilet in Kräuterkruste mit Erdäpfeln. Dieses und mehr heißt für uns grillen. Zu Beginn - und damit Ihre Gäste gemütlich ankommen können - reichen wir ein paar kleine besondere Happen und am Ende vielleicht ein kleines Dessert ...

**"...und möchte Ihrem Team ein großes Lob aussprechen. Das Decken der wunderschönen Tafel, die Köstlichkeiten zum Aperitif, das tolle Essen und als ganz besonderes Highlight das Nachspeisenbuffet, ein Traum schlechthin. Auch der Regen hat die Laune nicht gemindert. Es war durch und durch ein gelungener Abend. Auch die Bedienung ist sehr zu loben, denn sie haben sich sehr um die Gäste bemüht, trotz des zum Teil starken Regens. Sie haben das wirklich toll gemeistert."**

Ein anonymmer Schreiber.



## Grill

### Unsere Grillspezialitäten für Sie zur Auswahl

- Mit Thymian mariniertes Lammkotlett
- ✦
- Mit Rosmarin mariniertes Entrecote
- ✦
- Mit Kümmel mariniertes Schweinefilet
- ✦
- Branzinospiesschen mit Artischocken
- ✦
- Forellenfilet in Kräuterkruste mit Erdäpfeln
- ✦
- Mit Kräutern mariniertes mediterranes Gemüse vom Grill
- ✦
- Hirschfilet und Knödel mit Wacholder vom Grill
- ✦
- Hamburger vom Ochsenfilet mit Kräutern
- ✦
- Rindsfilet und Steinpilze mit schwarzem Pfeffer
- ✦
- Spiesschen von Gamberi und Zucchini
- ✦
- Spiesschen von Salsiccia, Polenta und Pfifferlingen
- ✦
- Stubenkückenbrust im Salbei-Speckmantel
- ✦
- Gegrilltes Schweinefilet im Zucchini-mantel
- ✦
- Gegrillter Ziegenkäse
- ✦
- Mit Rohschinken, Mozzarella gefüllte Melanzaneröllchen
- ✦
- Seeteufelmedaillons mit Rosmarin im Speckmantel
- ✦
- Kräuterbutter, Tomatendip
- ✦
- Sauce Hollandaise mit Zitrone und Rosmarin
- ✦
- Verschiedene Salate

**Sie können sich gerne Ihre eigenen Grillspezialitäten aussuchen  
und wir machen Ihnen ein entsprechendes Angebot**



## Grill

### SILBER

**Eine lange weiß abgedeckte Tafel mit Sektgläsern steht bereit. Ihre Gäste treffen langsam ein.  
Dann erscheint ein Mädchen und wir reichen kleine Köstlichkeiten zum Aperitif**

Hausgemachter Bauchspeck mit schwarzer Olivenpaste auf getoastetem Vinschgerle



Mozzarella-Tomatenspiesschen mit Basilikum



Brötchen mit hausmariniertem Lachs und Sahnekren

**Vielleicht reichen wir als erstes eine warme Vorspeise, live gekocht im großen Kupferkessel:**

Risotto mit Barolo, Radicchio und Gorgonzola

#### **Der Grill ist heiß, die Köche beginnen zu grillen**

Mit Kräutern mariniertes mediterranes Gemüse vom Grill



Spiesschen von Gamberi und Zucchini



Spiesschen von Salsiccia, Polenta und Pfifferlingen



Stubenkükenbrust im Salbei-Speckmantel



Gegrilltes Schweinefilet im Zucchini-mantel



Gegrillter Ziegenkäse

**An einem Buffettisch können sich die Gäste Salate und Sauce zum Fleisch holen**

Verschiedene Salate



Kräuterbutter, Tomatendip

**Und als Abschluss noch eine kleine süße Köstlichkeit**  
Panna cotta mit Äpfeln und Vanille aus Madagaskar im Becher





**HANNAH & ELIA**

*fine cooking great events*

## Grill

### GOLD

**Eine lange weiß abgedeckte Tafel mit vielen Gläsern steht bereit. Ihre Gäste treffen langsam ein. Dann erscheint ein Mädchen und reicht kleine Köstlichkeiten zum Aperitif.**

Kleine lauwarmer Kartoffeln mit Rosmarin und Speck



Rindsgeselchtes mit Ziegenfrischkäse, Äpfel und Wacholder



Kleine mit Peperonimousse gefüllte Zucchini

**Vielleicht reichen wir als erstes eine warme Vorspeise, live gekocht im großen Kupferkessel:**

Risotto mit Pfifferlingen, Safran und Kerbel

**Das Feuer unter dem Grill brennt, die Gäste können sich selbst bedienen**

Mit Rosmarin mariniertes Entrecote



Mit Kümmel marinertes Schweinefilet



Branzinospiesschen mit Artischocken



Mit Kräutern mariniertes mediterranes Gemüse vom Grill



Hamburger vom Ochsenfilet mit Kräutern



Spiesschen von Salsiccia, Polenta und Pfifferlingen



Mit Rohschinken, Mozzarella gefüllte Melanzaneröllchen

**An einem Buffettisch können sich die Gäste Salate und Sauce zum Fleisch holen**

Sommerliche Salate



Kräuterbutter, Tomatendip



Sauce Hollandaise mit Zitrone und Rosmarin

**Und zum köstlich süßem Abschluss...**

Mousse von weisser Schokolade mit Kaffee und Physalis im Glas gereicht



Lauwarmer Schokoladekuchen nach Isabelle



Hausgemachte Trüffel mit Calvados





**HANNAH & ELIA**

**fine cooking great events**

## Grill

### PLATIN

**Die Champagnergläser stehen im Kerzenlicht auf der langen weiß abgedeckten Tafel.  
Ihre Gäste treffen ein. Champagner wird gereicht.**

**Etwas später und nachdem alle Gäste anwesend sind,  
erscheinen unsere Mädchen und reichen die erste  
der kleinen besonderen Köstlichkeiten zum Aperitif**

Winzige Vollkornbrote mit Kressefrischkäse und Speck



Gorgonzolamousse auf Nussbaguette mit Trüffelhonig



Kleine Kartoffel mit Schnittlauch, Zitrone und geräuchertem Schweinefilet



Kleine mit Peperonimousse gefüllte Zucchini

**Am Buffettischen können sich die Gäste mit sommerlichen Salaten bedienen,  
zum Gegrillten stehen besondere Saucen bereit**

Salate nach Jahreszeit



Kräuterbutter, Tomatendip



Sauce Hollandaise mit Zitrone und Rosmarin





**HANNAH & ELIA**

*fine cooking great events*

## Grill Platin >> Fortsetzung

**Fleisch und Fischspezialitäten, sowie kleine besondere Spiesschen nach hannah&elia stehen zur Auswahl bereit. Das Feuer unter dem Grill brennt. Die Köche beginnen zu grillen:**

- Branzinospiesschen mit Artischocken
- ✦
- Forellenfilet in Kräuterkruste mit Erdäpfel
- ✦
- Spiesschen von Gamberi und Zucchini
- ✦
- Mit Rohschinken, Mozzarella gefüllte Melanzaneröllchen
- ✦
- Seeteufelmedaillons mit Rosmarin im Speckmantel
- ✦
- Mit Kräutern mariniertes mediterranes Gemüse vom Grill
- ✦
- Spiesschen von Salsiccia, Polenta und Pfifferlingen
- ✦
- Mit Thymian mariniertes Lammkotlett
- ✦
- Mit Rosmarin mariniertes Entrecote
- ✦
- Stubenkückenbrust im Salbei-Speckmantel
- ✦
- Hirschfilet und Knödel mit Wacholder vom Grill

**Und zum köstlich süßem Abschluss führt ein langer Kerzenweg irgendwo hin...!  
Ihre Gäste werden geführt von Kerzen.  
Bis sie zu einer langen Tafel voller Süßigkeiten und Kerzen kommen**

Dessertinszenierung nach hannah&elia im Schein von vielen, vielen Kerzen

