



„Der Geniesser schafft sich eine Welt, in der er immer wieder Neues entdeckt, eine Welt die ihn immer wieder beschenkt.“

Wie machen Sie Ihre Grillparty zum einmaligen Erlebnis, von welchem Ihre Gäste noch Tage später schwärmen? Mit dem BBQ Circle erleben Sie die neue Art des Grillens. Speziell für Danko Catering designt, punktet der Circle nicht nur mit seinem einmaligen Aussehen, sondern überzeugt auch durch seine vielseitige Anwendbarkeit.

«Büezer»-Grillplatte

Plätzli, Würste, Burger, Pouletbrüstli,

«Connaisseur»-Grillplatte

Kalbsschnitzel, Pouletbrüstli, Rindsfilet, Lachsfilet, Lammkotletts

Filet on Grill

Auswahl an verschiedenen Filetstücken Pferd, Rind, Kalb, Schwein

Spiessli-Plausch

Mix-Grill Spiessli nach Wunsch

Schweinskotletten am Stück

Ganze Kotletten am Stück gebraten und vor Ihren Augen aufgeschnitten

I Love Chicken

Verschiedene Stücke vom Poulet, Steak, Brüstli, Oberschenkel



Braten auf dem Grill

Verschiedene Bratenstücke auf dem Grill geschmort

Tischgrill

Die tolle Variante im Indoor-Bereich

Wurstspezialitäten

Von der St. Galler Olmabratwurst bis zu aussergewöhnlicheren Kreationen

Grillbeilagen nach Wahl:

- Kartoffelgratin
- Teigwaren
- Grillgemüse
- Reis Variationen
- Kartoffelstock
- Risotto
- Spätzli
- Kartoffel Variationen (Bucket, Frites, Rosmarin)

Grillplausch für Vegi `S

Grillkäse, Vegi-Bratwurst, Tofu

Hausgemachten Saucen

Gerne bieten wir Ihnen zu den Grilladen unsere Saucen an

Von der Idee bis zum Fest

JETZT ANGEBOT EINHOLEN

Wir realisieren Visionen – stilsicher und überzeugend und schaffen gleichzeitig eine temporäre Heimat für Sie und Ihre Gäste. Aus einer ersten Idee entwickeln wir mit Ihnen zusammen ein tragfähiges und massgeschneidertes Event-Konzept.

ANFRAGE STARTEN