



Wussten Sie schon?

Rind & Lamm

Fleisch vor dem Grillen ca. eine halbe Stunde bei Zimmertemperatur ruhen lassen!
Fleisch spätestens eine halbe Stunde vor dem Grillen würzen oder marinieren. Steaks mit direkter und sehr starker Hitze solange grillen, bis sie richtig dunkel sind. Behalten Sie Ihr Steak unter allen Umständen immer im Auge und reagieren Sie schnell!

Schwein

Schweinesteaks und Koteletts sind zart genug zum kurzen Grillen! Schweinefleisch frühzeitig würzen und marinieren! Es gibt nur einen korrekten Gargrad bei Schweinefleisch: altrosa muss es sein.

Viele Tipps rund ums Grillvergnügen finden Sie in unserem Grillprospekt!

BARBECUE

„HIER BLEIBT DIE GRILLZANGE IN DER EIGENEN HAND“

Unser Grillpaket für Sie:

- Grillsteaks von Schwein, Rind und Pute
- pikante Cevapcici
- verschiedene Bratwurstsorten
- Hausgemachte Salate:
 - Kartoffelsalat
 - Krautsalat
 - Nudelsalat Pesto
 - knackiger Bauernsalat
- Dohrmann's Grillsaucen
- Kräuterbutter
- Baguette

ohne Grill
ohne Koch
ohne Geschirr

ab 15 Personen

15,90 € pro Person

Abholpreis

Friedrich-Humbert-Straße 95 Tel: 0421/ 62 86 50 Fax: 0421/ 62 90 50 • Reeder-Bischoff-Straße 76 Tel: 0421/ 95 97 70 8 Fax: 0421/ 95 97 70 8
Bremerhavener Heerstraße 36b Tel: 0421/ 63 11 68 Fax: 0421/ 37 83 70 85 • EKZ Berliner Freiheit 11 Tel: 0421/ 43 60 86 44
Landrat-Christians-Straße 132 Tel: 0421/ 60 13 14 Fax: 0421/ 60 13 15 • www.dohrmanns.com

IHRE BARBECUESAISON

Lassen Sie sich auf Ihrer Grillparty von uns verwöhnen.
Vom Fleisch über Salate, dem Grill und einem Koch.



ab **15,90 €***

*Preis pro Person
Angebot gültig ab Februar 2020



BARBECUE

„KLASSISCH“

Unser Service für Sie:

- Grillsteaks von Schwein, Rind und Pute
- pikanten Cevapcici
- Marinierte Maiskolben
- Bratwurstschnecken
- Grillbratwurst
- Hausgemachte Salate:
 - Griechischer Bauernsalat
 - Nudelsalat Pesto
 - Krautsalat
 - Kartoffelgratin
- Dohrmann`s Grillsaucen
- Kräuterbutter
- Baguette
- das komplette Geschirr
- Grill
- Tischdecken für den Buffettisch

Und:

- ein Koch für die Essenszeit **
** max. 2 Stunden

Danach nehmen wir alles wieder mit und Sie können den Abend in Ruhe genießen!

ab 20 Personen

24,90*

ab 25 Personen

23,90*

*Preis pro Person



BARBECUE

„SURF & TURF“

Unser Service für Sie:

- zartes Rindersteak
- gegrillte Riesengarnelen
- Antipastiplatte
- Kartoffelgratin
- Jubiläumssalat
- Baguette
- Kräuterbutter
- Dips
- Dessert nach Wahl

Und:

- ein Koch für die Essenszeit **
** max. 2 Stunden

Danach nehmen wir alles wieder mit und Sie können den Abend in Ruhe genießen!

ab 20 Personen

30,90*

ab 25 Personen

28,90*

*Preis pro Person



BARBECUE

Exklusiv

Unser Service für Sie:

- Hüftsteaks von heimischen Ochsen oder Färsen
- Steaks vom Schweinefilet im Speckmantel
- Steaks vom Hähnchenbrustfilet
- Lachsfilet in Folie
- Marinierte Maiskolben
- Champignon- Zwiebelpfanne aus dem Wok
- hausgemachte Antipasti
- Kartoffelgratin
- Backkartoffeln mit Soure Cream
- Panna Cotta mit Himbeersauce als Dessert
- das komplette Geschirr
- Grill
- Tischdecken für den Buffettisch

Und:

- ein Koch für die Essenszeit **
** max. 2 Stunden

Danach nehmen wir alles wieder mit und Sie können den Abend in Ruhe genießen!

ab 20 Personen

36,90*

ab 25 Personen

34,90*

*Preis pro Person

