



Bierhübeli

GRILLIEREN

Edition Sommer 2019



Bitte beachten Sie die Stückzahlen je Grillangebot, welche auf unseren Erfahrungswerten basieren und unseren Food Waste reduzieren soll. Falls Sie von einem oder mehreren Produkten mehr pro Gast möchten, können wir dies für einen Aufpreis gerne bereithalten.

Gerne stellen wir Ihnen auf Wunsch auch Ihr individuelles Grill Package zusammen.

GRILL APÉROS

Grill Apéro Simple

- Hausgemachte Grissini Gigante mit Emmentaler Trockenwurst
- Marinierte Mandeln sweet - spicy
- Tortilla Chips mit hausgemachtem Dip

Pro Person zu

CHF 5.00

Grill Apéro Garden

- Datteltomaten-Mozzarella Spiessli mit frischem Basilikum
- Hausmarinierte Riesenoliven
- Wurzelgemüsestängeli mit Sauerrahm-Schnittlauch Dip
- Melonenwürfel zum Picken

Pro Person zu

CHF 7.50

Grill Apéro Mediterran

- Nannbrötli mit Chorrito und Trockentomaten
- Hausgemachte Grissini Gigante mit Bergkäsemöckli
- Krevetten im Olivenöl mit Chili und Knoblauch
- Mini Pocket Pie mediterran

Pro Person zu

CHF 10.00

Grill Apéro Funky

- Frittierte Curryreiskugeln mit Sweet Chili Dip
- Knuspercornet mit Avocadoslasa und knackigem Chorizo Chips
- Flammenkuchen Lolly pop
- Bruschetta mit Oliventapenade nero
- Krevetten Torpedos im Kokosmantel mit Curry Mango Dip

Pro Person zu

CHF 15.00

SWISS URBAN GRILL

SALATE UND BEILAGEN

Bunter Mischsalat aus der Schüssel mit zwei hausgemachten Dressings und Garnituren
Reichhaltiger Teigwarensalat
Maissalat mit Peperoniwürfel an Curry Mayo

VOM GRILL

1 Stk. Rindshuftsteaks 100gr.
1 Stk. Hübeliwurst nach Hausrezept
(Rind- und Schweinefleisch) 80gr.
1 Stk. Pouletoberschenkel Spiess 80gr.

oder

VOM GRILL MIT BURGER STATION

1 Stk. Hübeliwurst nach Hausrezept
(Rind- und Schweinefleisch) 80gr.
2 Stk. Hübeli Rindsburger 100gr. und
Grillkäse Burger mit diversen Garnituren
und Saucen zum selber
zusammenstellen

BEILAGEN

Frittierte Country Cuts
Buntes Grillgemüse
Brotkorb mit verschiedenen Spezialitäten

dazu

Hausgemachtes Ketchup
und drei weitere Grillsaucen



DESSERTS

Gebrannte Creme mit Merinques
Frischer Fruchtsalat
Glacestation mit 3 Glacen und 3 Sorbets

Preis pro Person (inkl. Geschirr und Mitarbeitende)
Gruppen von 20 – 60 Personen

CHF 34.00

Preis pro Person (exkl. Geschirr und Mitarbeitende)
Gruppen von 60 – 200 Personen

CHF 30.00

SPECIAL CUTS GRILL

Special Cuts sind spezielle Schnitte, welche von den heute üblichen Fleischstandard Schnitten abweichen. Es handelt sich um Fleischstücke, welche z.t. unbekannt sind, aber hervorragende Stücke sind und die optimale Wertschöpfung tierischer Produkte (nose to tail) darstellen. Special Cuts sind eine ideale Alternative zu den knappen Edelstücken und Sie werden erstaunt sein wie toll diese Spezialstücke schmecken. Dieses Grillangebot ist für Fleischliebhaber geeignet, welche für Neues offen sind. Die Verfügbarkeit der Fleischstücke ist beschränkt, daher halten wir uns vor bei Engpässen eine Alternative anzubieten.

SALATE UND BEILAGEN

Italienischer Gemüsesalat mit schwarzen Oliven
 Bunter Mischsalat aus der Schüssel mit zwei hausgemachten Dressings und Garnituren
 Züpfen Knoblauch - Kräuterscheiben
 Eiskalte rassige Gazpacho

VOM GRILL

Rindsshort Ribs

(werden 72h Sous-vide gegart und dann kurz scharf angebraten)

Rinds Flank Steaks

(werden kurz gebraten und in Streifen aufgeschnitten – tolles Aroma und Biss)

Kalbs Schlossbeindeckel

(einzigartiges mit Fett durchzogenes Kurzbratstück)

Lamm Denver Spare Ribs

(Alternative zum Schweins Spear Ribs)

Aaretaler Durocsäuli Secreto

(Das Secreto liegt gut versteckt zwischen weiteren Muskeln und Fett. Es ist wunderschön durchzogen, hat einen langfaserigen Aufbau und einen nussigen Geschmack.

BEILAGEN

Frittierte Country Cuts
 Maiskolben

dazu

Hausgemachtes Ketchup
 und fünf weitere Grillsaucen

DESSERTS

Exotischer Fruchtsalat
 Panna Cotta mit Waldbeeren
 Tiramisu
 Glacestation mit 3 Glacen und 3 Sorbets



Preis pro Person (inkl. Geschirr und Mitarbeitende) CHF 39.00
 Gruppen von 20 – 60 Personen

Preis pro Person (exkl. Geschirr und Mitarbeitende) CHF 35.00
 Gruppen von 60 – 200 Personen

ORIENTAL GRILL

SALATE UND BEILAGEN

Randen Hummus mit Knusper Focaccia

Fattoushsalat (Orientalischer Brotsalat mit Gurken, Tomaten, Zwiebeln und Koriander)

Tabouléhsalat mit Kräutern und Sesam

VOM GRILL

½ Stk. Lammkotlettes 60gr.

1 Stk. Pouletoberschenkel Spiess
mit Black Pepper 80gr.

1 Stk. Kofta Kebab (Kalbshackspiess)
80gr.

1 Stk. Lachsmedaillons 60gr.

1 Stk. Riesenkrevetten mit Chili 50gr.

oder

VOM GRILL MIT BURGER STATION

1 Stk. Pouletoberschenkel Spiess
mit Black Pepper

1 Stk. Kofta Kebab (Kalbshackspiess)

1 Stk. Lachsmedaillons

1 Stk. Hübeli Rindsburger 100gr. und
Grillkäse Burger mit diversen Garnituren
und Saucen zum selber zusammenstellen

BEILAGEN

Orientalische gebratene Kartoffelwürfel

Fladenbrot

Orientalisches Grillgemüse

dazu

Hausgemachtes Ketchup

und drei weitere Grillsaucen



DESSERTS

Baklava (Orientalisches Sturdelgebäck)

Zimtcrème mit Granatapfel

Exotischer Fruchtsalat

Glacestation mit 3 Glacen und 3 Sorbets

Preis pro Person (inkl. Geschirr und Mitarbeitende)

CHF 44.00

Gruppen von 20 – 60 Personen

Preis pro Person (exkl. Geschirr und Mitarbeitende)

CHF 40.00

Gruppen von 60 – 200 Personen

ASIA GRILL

SALATE UND BEILAGEN

Tom Ka Gai Suppe (Kokosnussuppe mit Poulet)
Frittierte Krevetten im Kokosmantel mit Sweet Chili Dip
Asiatischer Gurkensalat sweet spicy
Chef Selvas Sri Lanka Rolls

VOM GRILL

1 Stk. Chicken Satayspiessli 60gr.
1 Stk. Rindshuftspiessli 60gr.
1 Stk. BIO Riesenkrevetten 40gr.
½ Stk. Crispy Asia Duck 50 gr.
½ Stk. Knuspriger Spanferkelbauch 50 gr.
1 Stk. Suzukibarsch 50gr.

oder

VOM GRILL MIT BURGER

1 Stk. Chicken Satayspiessli 60gr.
1 Stk. Rindshuftspiessli 60gr.
1 Stk. BIO Riesenkrevetten 40gr.
1 Stk. Hübli Rindsburger 100gr. und
Grillkäse Burger mit diversen Garnituren
und Saucen zum selber
zusammenstellen

BEILAGEN

Basmatireis
Süsskartoffelstampf mit Curry
Pak Choi mit Sesam und Soya

dazu

Hausgemachtes Ketchup
und vier weitere Grillsaucen

DESSERTS

Ingwer Creme brûlée
Ananasshot mit Kokos Espuma
Mangosalat mit Minze
Kalamansi Lassie
Glacestation mit 3 Glacen und 3 Sorbets



Preis pro Person (inkl. Geschirr und Mitarbeitende)

CHF 56.00

Gruppen von 20 – 60 Personen

Preis pro Person (exkl. Geschirr und Mitarbeitende)

CHF 51.00

Gruppen von 60 – 200 Personen

US BARBEQUE GRILL

SALATE UND BEILAGEN

Cole Slow Salat
Sweet Maissalat
Icebergsalat mit Thousand Island Dressing
Knoblauchbrot mit Chili
Fried Onions Rings

VOM GRILL

3 Stk. Chicken Wings mit Honig mariniert
1 Stk. US Entrecôte 100 gr
1 Stk. Rindsfilet 100gr.
1 Stk. Scampi
1 Stk. Lachstranchen 50gr.

oder

VOM GRILL MIT BURGER STATION

3 Stk. Chicken Wings mit Honig mariniert
1 Stk. US Entrecôte 100 gr
1 Stk. Lachstranchen 50gr.
1 Stk. Hübeli Rindsburger 100gr. und Grillkäse Burger mit diversen Garnituren und Saucen zum selber zusammenstellen

BEILAGEN

Süsskartoffel Frites
Mexikanischer Gemüsereis
Maiskolben

dazu

Hausgemachtes Ketchup
und fünf weitere Grillsaucen

DESSERTS

Exotischer Fruchtsalat
Cheese Cake
Brownies und Donuts
Ananasshot mit Malibu Espuma
Glacestation mit 3 Glacen und 3 Sorbets



Preis pro Person (inkl. Geschirr und Mitarbeitende)

CHF 72.00

Gruppen von 20 – 60 Personen

Preis pro Person (exkl. Geschirr und Mitarbeitende)

CHF 65.00

Gruppen von 60 – 200 Personen

WEITERE SPEZIALITÄTEN

Sie haben die Möglichkeit, weitere Speisen zu den bestehenden Angeboten hinzuzufügen.
Die untenstehenden Preise verstehen sich pro Stück.
Bitte geben Sie uns die gewünschte Anzahl an.

Grillspezialitäten

BIO Riesencrevetten ca.	40 g	CHF	4.00
Rindsfilet Medaillons	120 g	CHF	16.00
T-Bone Steak	200 g	CHF	25.00
Kalbskotelette	250 g	CHF	25.00
Pluma Iberico Schnitzel (Schwarzfuss Säuli aus Spanien)	100 g	CHF	15.00
Luganighe	120 g	CHF	7.00
Langoustine Rose	350 g	CHF	34.00
Halber Hummer	350 g	CHF	38.00
Halloumi (Grillkäse)	120 g	CHF	5.00
Gemischter Grillgemüse Spiess	200 g	CHF	9.00
Ganze Fische auf Anfrage und Saison			

Weitere Spezialitäten:

- Reichhaltige Paella aus der Riesenpfanne
- Reichhaltiges Pastabüffet mit diversen hausgemachten Saucen
- Diverse Currys aus der Wokpfanne
- Spanferkel am Grill
- Chili con Carne

Preis auf Anfrage, je nach Anzahl Gästen und gewünschter Kombination.



ALLGEMEINE INFORMATIONEN

Alle Angebote sind nur auf Vorreservation erhältlich.
Selbstverständlich können wir Ihnen auf Wunsch auch individuelle Grill Variationen zusammenstellen, gemäss Ihren Vorstellungen.
Ebenfalls können wir Live Cooking Stationen, Live Dessert Show usw. für Sie organisieren.
Die Mindestpersonenzahl kann gegen einen Aufpreis unterschritten werden.

Getränke

Bedienung durch unsere Servicemitarbeitenden.

Vegetarisch

Alle Grillangebote sind vielfältig und bieten auch für Vegetarier eine grosse Auswahl, ausser der Special Cuts Grill.

Personal

Für Gruppen ab 60 Personen werden zusätzlich Personalstunden (CHF 45.00 pro Stunde) und allfällige externe Mietkosten für Fremdmaterial verrechnet

Grosse Gruppen

Für Gruppen ab 60 Personen steht zusätzlich der „Parkplatz“ und/oder der grosse Saal zur Verfügung. Gerne erstellen wir Ihnen ein individuelles Angebot.

Bezahlung

Wir akzeptieren im ganzen Bierhübeli Debit und Kreditkarten.
Für Firmen ist die Bezahlung mittels Rechnung möglich.

Wetter

Bei schlechter Witterung bietet die Lounge Sitzgelegenheiten für 60 Personen, der grosse Saal für rund 250 Personen.

Weitere kulinarische Erlebnisangebote

Weinseminare – Sensorikparcours – Teamkochen – Champagner Säbeln – Sektpyramide, Show Dessertbuffet von Pâtisserie Weltmeister Rolf Mürner, Käsebuffet von Jumi oder Bruni und vieles mehr...

Kundengeschenke / Give aways

Gerne stehen wir Ihnen zur Verfügung für Kundengeschenke wie Hausgemachte Chutneys, Feinkost Geschenkkörbe, Crissini Gigante und viele weitere Ideen.

Haben Sie zusätzliche Wünsche? Soll Ihr Grillfest unter einem bestimmten Thema/ Motto stattfinden oder möchten Sie Ihre Gäste mit Aktivitäten unterhalten?

Gerne beraten wir Sie.

Wir freuen uns auf Ihre Reservation!

