

Unsere ganzjährige Auswahl an Grillfleisch

Seit über 30 Jahren bieten wir Ihnen ein sehr hohes Maß an Qualität und Frische aus eigener Herstellung! Ein gelungenes Grillfest fängt mit dem besten Grillfleisch an, mit Leidenschaft für Sie frisch zubereitet. Ob Sommer oder Winter, bestellen Sie bei uns die Köstlichkeiten die Ihre Party zum Erfolg werden lassen!

Rind

- Rinderhüftsteak „Avignon“
- Rumpsteak
- Rinderfiletsteak
- Rinderfiletsteak „Tournedo“ mit durchwachsenen Speck
- Ribeye-Steak fein marmoriert
- Entrecôte
- T-Bone Steak
- Römerröllchen mit Rucola gefüllt
- Fleischfackel vom Rind, mit fettem Speck gefüllt
- Rinderhüftspieß „Mexican“ mit Paprika



Schwein

- Nackensteak in verschiedenen Marinaden
 - Kräutersenf
 - italienische Capri-Marinade
 - Knoblauch
 - Pink Pepper
 - Hot Spicy
- Grillkotelett-Nacken in Kräuterwürzung
- „Kräuterchops“ Stielkotelett
- Spezialitäten vom Schweinebauch
 - „Würzchnitten“ in Paprikawürzung
 - Grillfackeln in kurz oder lang
 - „Mailänder Fleischspieß“ mit Zucchini in italienischer Marinade
 - „Husarenspeiß“ mit Peperoni
- Spezialitäten vom Schweinefilet
 - Filetspieße mit Mettfüllung
 - Grillspieße „Saltimbocca“ mit getrockneter Pflaume, rohen Schinken & Salbei
 - Bacon-Filet Spieße
- Spezialitäten vom Schweinelummer
 - „Sennebub“ mit Röstzwiebeln & Käse gefüllt
 - „Hirtensteak“ mit Tomate & Fetakäse gefüllt
 - „Florentiner Art“ mit Spinat & Frischkäse gefüllt
 - „Toskana Art“ mit Tomate & Mozzarella gefüllt
 - „italienische Kräutertasche“ mit Weißkohl & Frischkäse
 - „Grillkönig-Steak“ mit Röstzwiebeln & Frischkäse
 - „Laola-Welle“ im mediterranen Kräutermantel
 - Souvlakispieße



Spezialitäten aus „Hack“

- Cevapcici
- Hackbällchen-Spieß „Quattro“ in 4 verschiedenen Marinaden
- Hacksteak „Bacon“ mit Bacon umwickelt
- Hacksteak „Hawaii“ mit Ananas gefüllt
- Hacksteak „Onion“ mit Zwiebeln gefüllt

Grillwürstchenparade

- „Baumanns-Griller“ Rostbratwurst
- Nürnberger Bratwurstschnecke
- Käsegriller mit mildem Käse gefüllt
- Krakauer mit Bärlauch
- Gourmetgriller mit Spinat und Kochschinken gefüllt
- Merguez nach französischer Art
- Weltmeistergriller mit geräucherten Chili



Geflügel

- Chicken Wings „American Style“
- Hähnchenkeulen „Party Style“
- Bacon-Hähnchensteak in Kräutermarinade
- Hähnchenspieß „Bombay“ in Curry mit Ananas & Mandarinen
- Hähnchenspieß „Balkan“ mit Paprika
- Hähnchenbrust „Florentiner Art“ mit Spinat-Frischkäsefüllung
- Putensteak „Madras“ in Curry mariniert
- Putentasche „Marille“ mit Aprikosen-Käsefüllung
- Putenspieß „Balkan“ mit Paprika
- Putenbrust „Zitronenwelle“ in mediterraner Kräutermarinade



Lamm

- Lammkotelett „Provence“
- Lammhüftspieß mit Zucchini & Tomate
- Lammsteak aus der Keule „Provencal“
- Lammspieß „Kebap“
- Lammkarée
- Lammfilet
- Lammlachs „Avignon“

Vegetarische Spezialitäten

- Maisspieß in Kräutermarinade
- Feta-Ratatouille Grilltaschen
- Peperoni-Spieß in Kräuterbuttermarinade
- marinierte Zucchini-scheiben in Kräuterwürzung
- Halloumi-Grillspieße
- Grillkartoffel mit Lauch & Käse gefüllt



Heißer Tipp:

Salate & Dips aus der Baumanns-Küche!
Einmal probiert, für immer verführt!

Damit wir für Sie Ihre Auswahl an Spezialitäten vorrätig haben, bitten wir um Vorbestellung.
Mindestabnahme pro Sorte 5 Stck.