

Portabella

Das Original seit 1994

Catering-Service

& Eventgastronomie

Barbecue & Food Truck

Angebotsmappe

Liebe Kundinnen und Kunden,

mit unserem BBQ Katalog möchten wir Ihnen unsere aktuellen Angebote für Ihre Veranstaltung vorstellen. Von Hochzeiten, Geburtstagsfeiern, Familienfesten, bis hin zu betrieblichen Veranstaltungen wie Firmenjubiläen, Sommerfeste und Weihnachtsfeiern ist Big Dev Events / Portobello Catering-Service & Eventgastronomie Ihr zuverlässiger Partner. Ob Full-Service-Catering oder Barbecue, wir beraten Sie gerne und erarbeiten ein individuelles Konzept nach Ihren Wünschen. An ein tolles Fest erinnert man sich noch lange zurück. Darum liefern wir Ihnen als Catering -und Party-Service nicht nur ein ausgezeichnetes und vielfältiges Essensangebot passend zu Ihren Ansprüchen, sondern helfen Ihnen mit unserem Organisationstalent, unserem Personal und unserem Equipment auch gerne bei der Ausrichtung der gesamten Veranstaltung. Ob die familiäre Feier bei Ihnen zu Hause oder ein großes Fest in angemieteten Räumlichkeiten, unser erfahrenes Team entwickelt das passende kulinarische Begleitprogramm und hat die richtigen Ideen, damit Ihre Feier zu einem unvergesslichen Erlebnis wird.

Gastronomie mit Leidenschaft. Für Portobello Catering-Service & Eventgastronomie gibt es keine Grenzen, wir machen alles möglich. Wir richten uns ganz nach Ihnen. Individuell & persönlich!

Gurdev Daniel Singh, geb. am 20.05.1985 in Waiblingen und aufgewachsen in der Wein-Stadt Fellbach. Die Ausbildung zum Restaurantfachmann erfolgte im Hotel-Wörtz Zur Weinsteige, Stuttgart (Feinschmecker: Eine der besten 50 Weinkarten in Deutschland, Gault Millau: 14 Punkte und in vielen weiteren Restaurantführern vertreten.), die er erfolgreich absolvierte. Nach Jahre langer Erfahrung in der Gastronomie sowie im Familienbetrieb, dem Restaurant, Vinothek & Portobello in Leipheim, gründete er 2012 Portobello Catering-Service & Eventgastronomie.

2018 bekam der Catering-Service eine eigene Niederlassung in Leipheim, da nun auch für Schulen, Kinder-Tagesstätten und Betriebe das Catering geliefert wird. Zur Zeit werden hier jeden Tag ca. 500 Essen täglich zubereitet. Leidenschaft & Perfektion zeichnen unser Event Catering aus. Wir durchdenken Ihre komplette Veranstaltung vom Anfang bis zum Ende und stehen Ihnen mit Rat und tat zur Seite.



2020 Übernahm Gurdev Daniel Singh und Portobello Catering-Service & Eventgastronomie exclusive das Catering des Forum am Hofgartens in Günzburg. Jährlich finden im Forum am Hofgarten mehrere Hundert Veranstaltungen statt: Von Musicals bis Operette, vom Kindertheater bis Comedy - im Forum kommt jeder auf seine Kosten und das mitten im Herzen der Großen Kreisstadt Günzburg. Zudem kann das Forum mit seinen unzähligen Möglichkeiten für verschiedene Veranstaltungen für bis zu 1.500 Personen angemietet werden. Auf unserer Internet Seite finden Sie auch eine komplette Angebots-Mappe für das Forum am Hofgarten und unseren Catering-Service. Zudem eröffnete Gurdev Daniel Singh 2020 das SOUL FOOD, Restaurant am Hofgarten, im Herzen Günzburgs.

Ich wünsche Ihnen viel Freude beim Lesen und freue mich auf Ihre Anfragen!

Gurdev Daniel Singh

Geschäftsführer & Inhaber

Von 20 Freunden bis zu 5000 Gästen

Barbecue & Front Cooking

Privates & Hochzeiten

Street Food & Fingerfood

Locations für jeden Anlass

Business Catering & Eventgastronomie

Care & Betriebs Catering

Full-Service-Catering

Equipment & Zelte in jeglichen Größen

Sie Planen eine Feier?

Wir beraten Sie gerne!

Portobello

Catering-Service & Eventgastronomie

Inhaber: Gurdev Daniel Singh

Jahnstraße 2

89312 Günzburg

www.catering-portobello.de

Email: anfrage@catering-portobello.de



Food Truck Catering

In unserem Food Truck können wir Sie wo Sie wollen lecker bekochen. Ob Private Feiern, Hochzeiten, Firmen oder Vereinsfeste, Festivals, Konzerte und vieles mehr. Hier bieten wir Ihnen eine Auswahl aus unserer Street Food Fähigkeiten. Alle Angebote können wir individuell auf Ihre Wünsche anpassen. Unser Street Food ist das Highlight auf jeder Veranstaltung und bietet Ihren Gästen oder Kunden ein Abwechslungsreiches und Kulinarisches Erlebnis. Wir freuen uns auf Ihre Anfrage.



Burger, Pulled Meat & Veggie Baskets

<u>Burger Basket:</u>		
<p><u>Paket 1:</u> <u>Junior Dev's Burger</u> Sesam Bun 100 gramm Beef Pattie Cheddar Käse Burger Soße Tomate Salat Zwiebel</p> <p>Dazu French Fries und Cole Slaw</p> <p>pro Basket 7,90 €</p>	<p><u>Paket 2:</u> <u>Homestyle Cheese Burger</u> Homestyle Bun Black Angus Rindvieh 200 gramm Pattie Gouda Käse Original Burger Soße Tomate Salat Zwiebeln</p> <p>Dazu Süßkartoffel Fries und Farmer Salat</p> <p>pro Basket 16,90 €</p>	<p><u>Paket 3:</u> <u>Wagyu Burger</u> Brioche Bun Wagyu Rindvieh 180 gramm Pattie Samurai Burger Soße Edamame rote Zwiebeln Koriander Sesam</p> <p>Dazu getrüffelte Parmesan Fries & Caesar Salat</p> <p>pro Basket 28,90 €</p>
<u>Pulled Meat Basket:</u>		
<p><u>Paket 1:</u> <u>Pulled Chicken</u> Focaccia Sandwich Mariniertes BBQ Chicken BBQ Soße Blattsalate rote Zwiebeln</p> <p>Dazu French Fries und Cole Slaw</p> <p>pro Basket 7,90 €</p>	<p><u>Paket 2:</u> <u>Pulled Wild Boar</u> Wurzel Brot Pulled Wild Schwein Rote Beete Relish Preiselbeer- BBQ Soße Blattsalate</p> <p>Dazu Rosmarin Kartoffeln und Feldsalat mit Maronen Himbeer Dressing</p> <p>pro Basket 14,90 €</p>	<p><u>Paket 3:</u> <u>Pulled Gold Beef</u> Weizentortillia Wrap Pulled Gold Beef Texas Honey marinade Sour Cream Blatt Salate Petersille karamellisierte rote Zwiebeln</p> <p>Dazu Süßkartoffel Fries mit Koriander und Puderzucker dazu Cole Slaw mit Blaukraut</p> <p>pro Basket 17,90 €</p>
<u>Veggie Basket:</u>		
<p><u>Paket 1:</u> <u>Vegan Burger</u> Malted Grain Bun Grünkern Pattie 180 gramm Rote Beete Relish Blattsalate Röstzwiebeln Tomate</p> <p>Dazu French Fries und Cous Cous - Paprika Salat</p> <p>ab 30 Personen, pro Person 14,90 € All you can eat</p>	<p><u>Paket 2:</u> <u>Orient Wrap</u> Weizentortillia Wrap Falafel Orangen Humus Blattsalat gegrillte Paprika Tomate Sour Cream</p> <p>Dazu Wilde Ofenkartoffeln mit Quinoa-Minz Salat</p> <p>ab 30 Personen, pro Person 18,90 € All you can eat</p>	<p><u>Paket 3:</u> <u>Food Bowls mit</u> <u>Topping zur Wahl</u> Gemischte Blattsalate Rohkost und marinierte Salate verschiedene Salat Soßen dazu Wahlweise gegrillte Champignons, Gemüse Spieße oder Haloumi Grill Käse</p> <p>Dazu Wurzel-Knoblauch Kräuter Brot und French Fries mit Käse Soße</p> <p>ab 30 Personen, pro Person 18,90 € All you can eat</p>

Barbecue, Pasta & Sweet Baskets

<u>Barbecue Basket:</u>		
<p><u>Paket 1:</u> <u>Classic BBQ Basket</u> Spareribs vom schwäbischen Landschwein</p> <p>Dazu Macaroni mit Cheddar Käse Soße Maiskolben Cole Slaw</p> <p>pro Basket 9,20 €</p>	<p><u>Paket 2:</u> <u>Master BBQ Basket</u> Pulled Gold Beef Koriander Dip Geschmorte Ribs vom Beef</p> <p>Dazu Chili Cheese Fries und Cole Slaw</p> <p>pro Basket 15,90 €</p>	<p><u>Paket 3:</u> <u>Wild BBQ Basket</u> Geschmortes Ragout vom Strauß Gegrillte Straußen Wurst Preiselbeer Dip</p> <p>Dazu Knoblauch Brot & Farmer Salat</p> <p>pro Basket 18,90 €</p>
<u>Pasta Basket:</u>		
<p><u>Paket 1:</u> <u>Pasta Classico</u> Lasagne Bolognese mit Mozzarella</p> <p>Dazu Ciabatta mit Aioli Dip und Rucola Salat mit Balsamico Vinaigrette</p> <p>pro Basket 9,20 €</p>	<p><u>Paket 2:</u> <u>Pasta Tricolore</u> Tortellini gefüllt mit Ricotta Penne mit Basilikum Pesto Fusilli mit Limetten Salbei Soße</p> <p>Dazu Wild-Kräuter Salat mit French Dressing und Focaccia mit Napoli Pesto</p> <p>pro Basket 13,90 €</p>	<p><u>Paket 3:</u> <u>Pulled Gold Beef</u> Weizentortilla Wrap Pulled Gold Beef Texas Honey marinade Sour Cream Blatt Salate Petersille karamellisierte rote Zwiebeln</p> <p>Dazu Süßkartoffel Fries mit Koriander und Puderzucker dazu Cole Slaw mit Blaukraut</p> <p>ab 30 Personen, pro Person 32,90 € All you can eat</p>
<u>Sweet Baskets</u>		
<p><u>Paket 1:</u> <u>Bubble Waffels</u> Fluffige Waffel aus Dinkel Mehl ausgebacken als Bubbles mit weißem Schokoladen Topping, Haselnusskrokant, Apfelmuss, Vanille Eis und Sahne xxx Waldbeeren, Schokoladeneis, Brombeertopping, Sahne und Karamell Kekse</p> <p>ab 30 Personen, pro Person 13,90€ All you can eat</p>	<p><u>Paket 2:</u> <u>Crepe</u> Dünne, leckere Crêpes in verschiedenen Variationen</p> <p>Mit Nuss-Nugat Füllung x Karamellierter Banane und weißer Schokolade x Karamellisierten Früchten der Saison und Vanille Eis</p> <p>ab 30 Personen, pro Person 14,90 € All you can eat</p>	<p><u>Paket 3:</u> <u>Donuts & Milkshake</u> Donuts in verschiedenen Variationen und Milkshakes in verschiedenen Variationen</p> <p>ab 30 Personen, pro Person 15,90 € All you can eat</p>

Auf Anfrage ist natürlich auch ein Full-Service mit Getränken und Equipment möglich.

Sprechen Sie uns gerne darauf an!

Alle Angebot sind Netto zzgl. gesetzlicher Steuer zzgl. Personal zzgl. Anfahrt.

Live Barbecue

Erleben Sie die Stimmung eines familiären BBQs gepaart mit einer großen Auswahl an feinen, qualitativ hochwertigen Speisen und professionellem Service. Unsere Köche und Grill-Meister verwöhnen Sie mit frisch auf dem Grill zubereiteten Spezialitäten.

Auf Wunsch können wir jegliches benötigtes Equipment stellen oder übernehmen auch gerne das komplette Catering.

Classic Barbecue

Salate & Vorspeisen

- Sommerliche Blattsalate, Gurken, Tomaten, Paprika und Peperoni mit Essig-Öl-Vinaigrette und Joghurt-Dressing
- Knackiger Möhrensalat
- US-Coleslaw mit Sour-Cream-Dressing
- Oma's Kartoffelsalat

Dazu reichen wir Baguette und eine Auswahl an Vollkornbrot

BBQ Spezialitäten

- Fein marinierte Premium Rumpsteaks im Pastrami Rub vom deutschen Jungbullen
- Spare Ribs vom schwäbischen Landschwein, 24 Stunden mariniert
- Würzige Salsiccia-Würstchen
- Hähnchenbrustfilets mit Tikkah-Gewürzmarinade
- Saftige Maiskolben mit Honig

Dazu reichen wir Kräuterquark mit Knoblauch, rote Chilisauce, Original-BBQ-Sauce, Senf, Ketchup, getrüffelte Mayonnaise und hausgemachte Kräuterbutter

Aus der Riesenpfanne

- Rustikale Ofenkartoffeln mit Sour Cream
- Veggie-Gemüsepfanne: Zucchini, Paprika, Champignons, Pinienkerne und frische Kräuter

Dessert

- Joghurt-Panna-Cotta mit frischen Himbeeren auf Valrohna-Schokoladen-Spiegel
- Baby-Granatapfel-Pina-Colada mit frischer Ananas

ab 50 Personen: 30,90 € pro Person zzgl. MwSt.

Master Barbecue

Salate & Vorspeisen

- Sommerliche Blattsalate, Tomaten, Gurken, Paprika, Karotten, Pinienkerne an Balsamico-Vinaigrette
- Vitello Tonnato mit kleinen Kalbsröllchen und Pinienkernen an cremiger Thunfischsauce
- Büffelmozzarella mit Cocktailtomaten und Basilikum
- Oma's Kartoffelsalat mit Paprika
- Linsensalat mit Karotten und Zwiebeln in Tomaten-Paprika-Sugo
- Gazpacho
- Waldorfsalat mit Sellerie, Äpfeln, Ananas, Mandarinen und Haselnüssen an Salatcreme
- Gurkensalat in Drillrahm-Dressing
- Fetakäse mit Kräutern
- Oliven im Kräutersud & Oliventapenade

Dazu reichen wir Baguette und Ciabatta mit gesalzener Butter und Aioli-Creme

BBQ Spezialitäten

- Flanksteak vom Allgäuer Jungbullen mit Forest Flavor
- Garnelen aus dem Knoblauch-Kräutersud
- Maispouardenbrüstchen in Alabama-Marinade
- Haloumi Grillkäse
- Saftige Maiskolben mit Honig

Dazu reichen wir Minzsauce, Kräuterquark mit Knoblauch, rote Chilisauce, Original BBQ-Sauce, Senf, Ketchup, Mayonnaise und hausgemachte Kräuterbutter

Aus der Riesenpfanne

- Süßkartoffel-Pfanne mit Schalotten und Cashewnüssen
- Gnocchi an Trüffel-Sahne-Sauce
- Veggie-Gemüsepfanne: Kürbis, Zucchini und Paprika mit frischen Kräutern

Desserts

- Crème-brûlée live flambiert
- Frischer, regionaler Obstsalat mit Fruchtsauce und Minze
- Französische Käseauswahl mit exquisitem Feigensenf

ab 50 Personen: 40,90 € pro Person zzgl. MwSt.

Premium Barbecue

Vorspeisen auf Etageren serviert

- Würzige Gazpacho im Gläschen
- Feiner Hirtensalat mit Schafskäse, Koriander, Kalamata Oliven und Couscous
- Vitello Tonnato mit kleinen Kalbsröllchen und Pinienkernen an cremiger Thunfischsauce
- Büffelmozzarella mit Cocktailtomaten und Basilikum
- Hausgemachte Maultaschen mit Oma's Kartoffel-Salat und gerösteten Schalotten
- Karamellisierte Ziegenfrischkäse mit Mango-Chutney und knusprigem Bacon
- Antipasti: gegrillte und marinierte Zucchini, Aubergine, Paprika und Oliven

Dazu reichen wir mit Knoblauch, Oregano, groben Pfeffer und Meersalz geröstetes, rustikales Baguette

Live vom Grill

- Fein marinierte und rosa, gegrillte French-Chops vom Lammrücken
- Zarte Baby Racks von der Allgäuer Färse
- Wolfsbarschfilet in Dill-Zitronen-Marinade
- Rosa gegrillte Barbarie Entenbrustfilets
- Gelbe Zucchini gefüllt mit Ratatouille-Gemüse und Schafskäse

Dazu reichen wir frische Minzsauce, Kräuterquark mit Knoblauch, rote Chilisauce, Original BBQ-Sauce, Senf, Ketchup, Mayonnaise und hausgemachte Kräuterbutter

Aus der Riesenpfanne

- Getrüffelte French-Fries mit gehobeltem Parmesan
- Grüne Bohnen mit gewürfeltem Bacon
- Veggie-Gemüsepfanne: Zucchini, Cocktailtomaten, Schalotten und Zuckerschotten mit frischen Kräutern und Pinienkernen

Desserts Flying serviert

- Fluffige Zitronencreme mit Erdbeersauce und frischen Erdbeeren
- Gegrillte Wassermelone und Ananas mit Fruchtsauce
- Himbeersorbet an Chili-Schokolade

ab 50 Personen: 51,00 € pro Person zzgl. MwSt.

Auf Anfrage ist natürlich auch ein Full-Service mit Getränken und Equipment möglich.
Sprechen Sie uns gerne darauf an!

Alle Angebot sind Netto zzgl. gesetzlicher Steuer zzgl. Personal zzgl. Anfahrt



Bilder sind Eigentum von Gurdev Daniel Singh