

## Komplette Grillbuffets für Ihre Gartenparty

### BBQ „Classic“ für Ihre Gartenparty (ab 25 Personen)

#### Buntes Salatbuffet

Rotkrautsalat<sup>8</sup> mit frischen Apfelstücken, Sellerie-Orangensalat<sup>u</sup> mit gerösteten Pinienkernen, Weißkrautsalat<sup>8</sup>, verschiedene frische Blattsalate mit Champignons und leckerem Joghurt Dressing<sup>j</sup>

#### vom Holzkohlegrill

marinierte Nackensteaks, Pop Eye Grillwurst mit Spinat<sup>4,9,10,j</sup>, Schinken und Käse, Putensteak Bombay, Grillfackeln an Paprikamarinade, Gyrosspieße vom mageren Schweinerücken, gegrillte Tomate mit Parmesan<sup>j</sup>, gold prämierte Rostbratwurst<sup>4,9,10</sup>

#### Brotvariationen<sup>a,b,w</sup>

ofenfrisches Baguette, ofenfrisches Ciabatta, Partybrötchen

#### Dips

Italian Dip<sup>j</sup>, Curry Dip<sup>j</sup>, Knoblauch Dip<sup>j</sup>, Senf<sup>v</sup>, Ketchup<sup>8</sup>, Butter<sup>j</sup>, Kräuterbutter<sup>j</sup>

pro Person **€16,90**

## **BBQ „Exquisit“ das besondere Grillevent (ab 50 Personen)**

pro Person **€49,90**

### **Kalte Vorspeisen**

Carpaccio vom hausgebeizten Lachs an Limettencreme<sup>h</sup>, Vitello Tonnato<sup>j</sup> - Kalbfleisch in einer Thunfischkapernsauce<sup>h</sup>, Nordseekrabben<sup>h</sup> auf Eisbergsalat im Glas serviert mit Cocktail Dip<sup>j</sup>, italienischer Coppa mit Melonenperlen, Antipasti misti<sup>3</sup>

### **Salatbuffet**

gartenfrische Rohkostsalate mit erlesenen Dressings<sup>j</sup>, Feldsalat mit Orangenfilets und Garnelen<sup>h</sup>, knackiger Caesarsalat mit geschmorten Champignons und Croûtons, sonnengereifte Tomaten mit Büffelmozzarella<sup>1,8,n,x</sup>

### **Vom Holzkohlengrill**

Rinderfilets vom Weideochsen à la minute gegrillt, zartes Filet vom Milchkalb rosa gegrillt, argentinisches Rumpsteak nach Wunsch gegrillt mit dem typischen Fettrand

### **Aus dem Meer**

gegrillte Seeteufel mit Limettenviertel<sup>h</sup>, Filet von der Dorade gegrillt<sup>h</sup>, Langustenschwänze<sup>h</sup> an fruchtig pikanter Sauce<sup>j</sup>

### **Warme Beilagen**

Mediterrane Kartoffeln mit Paprikagemüse, Pariser Karotten in Butter geschwenkt, gratinierte Kartoffeln<sup>a,b,i,j</sup>, frisch geschmorte Champignons

### **Brotvariationen<sup>a,b,w</sup>**

ofenfrisches Ciabatta, ofenfrische Olivenstangen, ofenfrisches Zwiebelbaguette, ofenfrische Partybrötchen

### **Dips und Saucen**

Sauce Béarnaise<sup>ij</sup>, Sauce Choron<sup>ij</sup>, pikante Pfeffersauce, Knoblauchdip<sup>j</sup>, Italian Dip, Currydip, Butter<sup>j</sup> und Kräuterbutter<sup>j</sup>

### **Dessert**

Dessert Variationen im Glas serviert

**BBQ „Texas“ (ab 50 Personen)**pro Person **€25,90****Buntes Salatbuffet**

großes Rohkostsalatbuffet mit erlesenen Dressings<sup>j</sup>,  
Weißkrautsalat<sup>8</sup>, Farmersalat

**Vom Holzkohlengrill**

Ribeye-Steak mit typischem Fettauge, T-Bone Steak, zarte  
Putensteaks, Lammkotelettes, Schweinerückensteaks vom  
Jungschwein, Backkartoffel mit Sauerrahm<sup>j</sup>

**Brotvariationen<sup>a,b,w</sup>**

gemischte Partybrötchen, rustikale Brotkränze

**Dips und Saucen**

Sauce Béarnaise<sup>ij</sup>, Sauce Choron<sup>ij</sup>, Senf<sup>v</sup>,  
Ketchup<sup>8</sup>, Kräuterbutter<sup>j</sup>

**BBQ „Sommerabend“ (ab 50 Personen)**pro Person **€27,50****Kalte Vorspeisen**

Spieße mit Kirschtomaten und Mozzarellakugeln<sup>1,j,x</sup>, Bruschetta, italienische Salami mit frischen Feigen<sup>1,10</sup>, Carpaccio von der Pute an Himbeervinaigrette<sup>8</sup>

**Salatbuffet**

hausgemachter Krautsalat<sup>8</sup>, Pellkartoffelsalat<sup>v</sup>, mediterraner Nudelsalat mit Oliven<sup>a,b</sup>, Hirtensalat mit mildem Fetakäse<sup>j</sup>

**Vom Holzkohlengrill**

Holzfällersteak vom Schweinenacken, Knoblauchsteak aus dem Schweinelummer, Nürnberger Rostbratwurst „Spezialität des Hauses“, Clubsteak vom Weideochsen nach Wunsch gegrillt, Scampi-Spieße<sup>h</sup> mit Knoblauch-Grappa-Dip<sup>j</sup>

**Beilagen**

mediterranes Grillgemüse, gegrillte Maiskolben, Kartoffelspalten<sup>a,b</sup>, Röstkartoffeln mit Speck und Zwiebeln<sup>10</sup>

**Brotvariationen<sup>a,b,w</sup>**

Baguetteauswahl, ofenfrische Partybrötchen

**Dips und Saucen**

Mango Dip, Aioli<sup>ij</sup>, Butter<sup>j</sup> und Kräuterbutter<sup>j</sup>, Senf<sup>v</sup>, Ketchup<sup>8</sup>, feuriger Zigeuner-Dip

**Dessert**

Mousse au Chocolat<sup>j</sup> und Tiramisu<sup>ij</sup>

## BBQ „Gartenparty“ (ab 50 Personen)

pro Person **€24,90**

### Buntes Salatbuffet

fruchtiger Geflügelsalat<sup>j</sup>, Ruccola-Salat mit Kirschtomaten und Parmesan<sup>j</sup> an Balsamico- Dressing, griechischer Bauernsalat mit Schafskäse<sup>j</sup> und Oliven

### Vom Holzkohlengrill

zartes Hähnchenfilet in fruchtiger Marinade, Gold prämierte Rostbratwürstchen, Hubertussteaks vom Schweinerücken, Hüftsteaks in leckerer Pfeffermarinade, aus dem Meer: gegrillte Lachssteaks<sup>h</sup> an Orangensauce<sup>a,b</sup>

### Warme Beilagen

mediterranes Grillgemüse, Rosmarinkartoffeln

### Brotvariationen<sup>a,b,w</sup>

ofenfrische Olivenstangen, ofenfrisches Ciabatta

### Dips und Saucen

Zaziki<sup>j</sup>, Kräuterquark<sup>j</sup>, Italian Dip, Senf<sup>v</sup>, Ketchup<sup>8</sup>, Butter<sup>j</sup> und Kräuterbutter<sup>j</sup>

### Dessert

Mousse au Chocolat<sup>j</sup>, Quark mit süßen Kirschen und Rum<sup>8,j</sup>, Panna Cotta mit Himbeerspiegel<sup>8,j</sup>

## Zu allen Barbecues liefern wir Senf und Ketchup!

Bitte beachten Sie, dass Sie für diese Buffets noch einen Grill, das Servicepersonal und Holzkohle mitordern können.

## Allergene

a=Gluten, b=Weizen, c=Roggen, d=Gerste, e=Hafer, f=Dinkel, g=Krebstiere, h=Fisch, i=Ei, j=Milch, k=Soja, l=Erdnuss, m=Haselnuss, n=Mandel, O=Walnuss, p=Paranuss, q=Pekannuss, r=Pistazie, s=Kaschunuss, t=Macadamianuss, u=Sellerie, v=Senf, w=Sesam, x=Schwefel/ Sulfit, y=Lupine, z=Weichtiere

## Zusatzstoffe

1= Farbstoffe, 2=Konservierungsstoffe, 3=Antioxidationsmittel, 4=Geschmacksverstärker, 5=gewachst, 6=geschwefelt, 7=geschwärzt, 8=Süßungsmittel, 9=Phosphat, 10=Nitritpökelsalz