

Komplette Grillbuffets für Ihre Gartenparty

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

Buntes Salatbuffet

Rotkrautsalat⁸ mit frischen Apfelstücken, Sellerie-Orangensalat^u mit gerösteten Pinienkernen, Weißkrautsalat⁸, verschiedene frische Blattsalate mit Champignons und leckerem Joghurt Dressingⁱ

vom Holzkohlegrill

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

Brotvariationen^{a,b,w}

ofenfrisches Baguette, ofenfrisches Ciabatta, Partybrötchen

Dips

Italian Dipⁱ, Curry Dip^j, Knoblauch Dipⁱ, Senf^v, Ketchup⁸, Butter^j, Kräuterbutter^j

pro Person **€16,90**

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

pro Person **€49,90**

Kalte Vorspeisen

Carpaccio vom hausgebeizten Lachs an Limettencreme^h, Vitello Tonnato^j - Kalbfleisch in einer Thunfischkapernsauce^h, Nordseekrabben^h auf Eisbergsalat im Glas serviert mit Cocktail Dip^j, italienischer Coppa mit Melonenperlen, Antipasti misti³

Salatbuffet

gartenfrische Rohkostsalate mit erlesenen Dressings^j, Feldsalat mit Orangenfilets und Garnelen^h, knackiger Caesarsalat mit geschmorten Champignons und Croûtons, sonnengereifte Tomaten mit Büffelmozzarella^{1,8,n,x}

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^h, Filet von der Dorade gegrillt^h, Langustenschwänze^h an fruchtig pikanter Sauce^j

Warme Beilagen

Mediterrane Kartoffeln mit Paprikagemüse, Pariser Karotten in Butter geschwenkt, gratinierte Kartoffeln^{a,b,i,j}, frisch geschmorte Champignons

Brotvariationen^{a,b,w}

ofenfrisches Ciabatta, ofenfrische Olivenstangen, ofenfrisches Zwiebelbaguette, ofenfrische Partybrötchen

Dips und Saucen

Sauce Béarnaise^{ij}, Sauce Choron^{ij}, pikante Pfeffersauce, Knoblauchdip^j, Italian Dip, Currydip, Butter^j und Kräuterbutter^j

Dessert

Dessert Variationen im Glas serviert

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

großes Rohkostsalatbuffet mit erlesenen Dressings^j,
Weißkrautsalat⁸, Farmersalat

Vom Holzkohlengrill

Ribeye-Steak mit typischem Fettauge, T-Bone Steak, zarte
Putensteaks, Lammkotelettes, Schweinerückensteaks vom
Jungschwein, Backkartoffel mit Sauerrahm^j

Brotvariationen^{a,b,w}

gemischte Partybrötchen, rustikale Brotkränze

Dips und Saucen

Sauce Béarnaise^{ij}, Sauce Choron^{ij}, Senf^v,
Ketchup⁸, Kräuterbutter^j

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

Spieße mit Kirschtomaten und Mozzarellakugeln^{1,j,x}, Bruschetta, italienische Salami mit frischen Feigen^{1,10}, Carpaccio von der Pute an Himbeervinaigrette⁸

Salatbuffet

hausgemachter Krautsalat⁸, Pellkartoffelsalat^v, mediterraner Nudelsalat mit Oliven^{a,b}, Hirtensalat mit mildem Fetakäse^j

Vom Holzkohlengrill

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

Beilagen

mediterranes Grillgemüse, gegrillte Maiskolben, Kartoffelspalten^{a,b}, Röstkartoffeln mit Speck und Zwiebeln¹⁰

Brotvariationen^{a,b,w}

Baguetteauswahl, ofenfrische Partybrötchen

Dips und Saucen

Mango Dip, Aioli^{ij}, Butter^j und Kräuterbutter^j, Senf^v, Ketchup⁸, feuriger Zigeuner-Dip

Dessert

Mousse au Chocolat^j und Tiramisu^{ij}

BBQ „Gartenparty“ (ab 50 Personen)

pro Person **€24,90**

Buntes Salatbuffet

fruchtiger Geflügelsalat^j, Ruccola-Salat mit Kirschtomaten und Parmesan^j an Balsamico- Dressing, griechischer Bauernsalat mit Schafskäse^j und Oliven

Vom Holzkohlengrill

zartes Hähnchenfilet in fruchtiger Marinade, Gold prämierte Rostbratwürstchen, Hubertussteaks vom Schweinerücken, Hüftsteaks in leckerer Pfeffermarinade, aus dem Meer: gegrillte Lachssteaks^h an Orangensauce^{a,b}

Warme Beilagen

mediterranes Grillgemüse, Rosmarinkartoffeln

Brotvariationen^{a,b,w}

ofenfrische Olivenstangen, ofenfrisches Ciabatta

Dips und Saucen

Zaziki^j, Kräuterquark^j, Italian Dip, Senf^v, Ketchup⁸, Butter^j und Kräuterbutter^j

Dessert

Mousse au Chocolat^j, Quark mit süßen Kirschen und Rum^{8,j}, Panna Cotta mit Himbeerspiegel^{8,j}

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