

BBQ – Das Sommerfest

ab 120 Personen

Salatvariationen

- Knackiger Rucolasalat mit in Honig gebratenen grünen Spargelspitzen, Cocktailtomaten, Pinienkernen, Parmesanspänen und Dressing nach Wahl
- Veganer Sechskornsalat aus Dinkel, Roggen, Hafer, Weizen, Grünkern, Buchweizen, Paprika, Gurken, Cashewkerne und Apfelspalten
- Bayrischer Kartoffelsalat mit deftigem Speck
- Nudelsalat mit Cocktailtomaten, Erbsen und Schinkenstreifen
- Coleslaw, amerikanischer Weißkrautsalat mitgeraspelten Karotten, fruchtiger Ananas und Sahne abgerundet
- Lauchsalat, fruchtig mit Apfel und Mandarinen in leichter Salatcreme
- Italienischer Tortellinisalat mit Schinkenstreifen, Gurkenwürfeln, Paprika, getrockneten Tomaten und schwarzen Oliven

Vom Holzkohlegrill

- Rinderhüftsteaks, dry aged gereift, in pikanter Westernmarinade, à la minute gegrillt
- Tropical Putenfiletsteaks, in einem fruchtig-würzigen Curry-Apfel-Chutney eingelegt
- Delikate Steaks vom Schweinenacken in pikanter Paprikamarinade
- Knackige Rostbratwürstchen nach Nürnberger Art, mit Majoran verfeinert
- Premium Bärlauch-Rostbratwürstchen mit gemahlenem Koriander und Muskatnuss
- Cevapcici, Hackfleisch-Röllchen mit Zwiebeln, Knoblauch und Gewürzen

Von der Burgerstation

- Western Burger mit handgefertigten Rindfleisch-Patties mit Cheddar, roten Zwiebeln, Salat, Gurken, sonnengereiften Tomaten und Saucen
- Burger „The Veggie One“ Falafelpatty mit Rispentomaten, Rucola, Cheddar, Sauergurke und Avocado-Dip

In der Riesenpfanne gebraten

- Reibekuchen mit Apfelmus
- Goldbraune Bratkartoffeln mit durchwachsenem Speck und Zwiebeln
- Champignons, herzhaft mit Zwiebeln geschmort in Knoblauchsauce
- In Butter geschwenkte Gemüsevariation mit Möhrentalern, Zucchini, Paprika, Zwiebeln, Champignons und Schafskäsewürfeln

Dips und Brot

- Jägersauce, Cognac-Pfeffer-Sauce, Curry-Ananas- Sauce, BBQ-Dip, Tzatziki, Ketchup, Senf, Kräuterbutter und Butter
- Zusätzlich reichen wir Brötchenkonfekt, Baguette und Ciabatta

Dessert

- Mousse au Chocolat aus geschmolzener Schokolade mit Sahne aufgeschlagen
- Frisches exotisches Obstarrangement mit Mascarpone-Schaum
- Locker aufgeschlagene Bayrische Creme mit Kirschragout
- Balsamico-Kirschragout auf Milchreis mit Haselnuss-Crumble

Komplettpreis BBQ pro Person

70,70 €