

# Geselliger BBQ-Abend

ab 35 Personen

## Antipasti

- Vegetarische Antipastispezialitäten, mit in altem Balsamico marinierte Zucchini, Aubergine, Champignons und Paprika, gefüllte Oliven mit Mandeln, dazu würzige Pesto- und Wasabikäsewürfel
- Insalata Caprese, Strauchtomaten mit Mozzarella, Basilikum und Olivenöl
- Filet von der Putenbrust an raffinierter Orangenvinaigrette
- Parmesantütchen mit Ricottafüllung und Coppawürfeln

## Salatvariationen

- Nudelsalat mit Cocktailtomaten, Erbsen und Schinkenstreifen
- Bayrischer Weißkrautsalat mit deftigem Speck und Kümmel verfeinert
- Hirtensalat mit aromatischen Strauchtomaten, Oliven und Schafskäse
- Vegetarischer Pastasalat „al dente“ mit buntem Ratatouille Gemüse
- Knackiger Rucolasalat mit in Honig gebratenen grünen Spargelspitzen, Cocktailtomaten, Pinienkernen, Parmesanspänen und Dressing nach Wahl

## Vom Holzkohlegrill

- Schweinenackensteaks, à la minute zubereitet, mit Gartenkräutern und Meersalz mariniert
- Filet von der Pute, lackiert mit einer pikant-fruchtigen Chili-Mango-Marinade
- Spareribs amerikanischer Art, in rauchiger Honey-Smoke-Marinade
- Premium Wildschweinbratwurst mit Knoblauch, Majoran und Muskatnuss verfeinert
- Berner Rostbratwürstchen mit Speck ummantelt
- In Knoblauch und Gartenkräutern eingelegte Scampispieße

## Für Veganer

- Gemüsespieße mit frischen Kräutern der Provence

## Aus der Riesenpfanne

- Aromatische Rosmarinkartoffeln in Olivenöl geschwenkt
- In Butter geschwenkte Gemüsevariation mit Möhrentalern, Zucchini, Paprika, Zwiebeln, Champignons und Schafskäsewürfeln

## Dips und Brot

- Aioli
- Curry-Dip
- Sour Cream
- Ketchup
- Butter

Zusätzlich reichen wir Brötchenkonfekt, Baguette und Ciabatta

## Dessert

- Frisches exotisches Obstarrangement mit Mascarpone-Schaum
- Baileys Irish Cream Mousse
- Panna cotta mit feinfruchtigem Erdbeertopping

Komplettpreis BBQ pro Person

**57,70 €**