

III) Barbecue- und Grillfeste 1 (Mindestpersonenzahl: 30 Gäste)

Salatbar

knackige Blattsalate und frische Rohkostsalate mit dreierlei Dressings

Ringe von Roter Zwiebel, Paprikastreifen, geriebener Käse

Tomaten-Mozzarella mit frischem Basilikum

Auswahl von Schwollener Landbrot, Kräuterbutter & Griebenschmalz

Grillbuffet

Roastbeef am Stück gebraten

Edelfischmedaillons mit Wiesenkräutern in der Folie

Spießbraten vom Hunsrückwutzje saftig und mager

Steaks von der Putenbrust Tex-Mex

Spare Ribs mit Captain-Morgan-BBQ-Sauce mariniert

dazu reichen wir BBQ-, Knoblauch- und Curry-Dip, Remouladensauce und Salsa

Vegetarisch

mediterrane Gemüsepfanne

Beilagen

Speckbohnen mit einem Hauch Knobli

Kartoffel-Lauch-Gratin

Hozzelcher mit Sauerrahm

zum Schnause

Caipirinha-Creme mit Rohrzucker und Limette

frischer Obstsalat und Ananas-Pfirsich-Mousse

internationales Käsebrett mit Auswahl von Schwollener Landbrot