

III) Barbecue- und Grillfeste 2 (Mindestpersonenzahl: 30 Gäste)

Salatbar

frische Rohkostsalate & knackige Blattsalate mit dreierlei Dressings
geriebener Käse und Schinkenstreifen, Pepperonischoten, Krachelcher & Speckgriebcher

hausgemachtes Anti-Pasti-Gemüse

Auswahl von Schwollener Landbrot und Wasserweck

Grillbuffet

Spießbraten vom Hunsrückwutzje

Putensteaks Teriyaki

kleine Schwenker klassisch eingelegt

Lamm-Kotelette mit toskanischen Kräutern und Knobi

Filet im Darm (Mettwurschdt, Marques, Nürnberger)

Upgrade:

Fjordlachs am Stück aus dem Smokey-BBQ-Ofen

vegetarisch

Maiskolben mit Butter

Sommerliche Gemüse aus der Eisenpfanne

Flammkäsesteak mit Pesto rosso

Beilagen

Feuerkartoffeln mit Kräuterquark und mediterraner Nudel-Gemüsesalat

verschiedene Dips

BBQ-Sauce, Aioli, Erdnuß-Dip, Knobisauce, Salsa, fruchtige Currysauce, ...

Zum Schnause

Panna Cotta mit Himbeerspiegel

Topfenschaum mit glacierten Pfirsichen

passende Fruchtsaucen