

American BBQ Style

ab 80 Personen

Antipasti

- Vitello Tonnato – Kalbfleischtranchen aus der Steakhüfte an einer Thunfisch-Kapernsauce
- Honey Peppers – eingelegte orangene Mini-Paprika mit Frischkäse gefüllt
- Vegetarische Antipastispezialitäten mit in altem Balsamico marinierten Zucchini, Pimentos, Champignons, Paprika und Strauchtomaten, gefüllten Oliven mit Mandeln
- Pastaspieße „al dente“, mit getrockneten Tomaten, Mozzarella, Farfalle und Kräuterpesto
- Insalata Caprese, Strauchtomaten mit Mozzarella, Basilikum und Olivenöl

Kalter Buffeteil

- Carpaccio vom Duroc Schwein, mit gehobelten Parmesanspänen, Rucola, Balsamico-Essig und Trüffelöl
- Steaktranche auf Knoblauchbaguette mit frischem Rucola, Schmorgemüse und einem Schuss Olivenöl
- Käsetütchen mit cremiger Ricottafüllung
- Mini-Burger „The Special One“ – Rinderpatty, Rispentomaten, Cheddar, Lollo Bionda und Hamburger-Spezial-Sauce

Salatvariationen

- Wildkräutersalat mit Granatapfelperlen, gerissenem Ziegenkäse, karamellisierten Walnüssen, zerfettem Räucherspeck und erlesenem Dressing nach Wahl
- Coleslaw – amerikanischer Weißkrautsalat mit geraspelten Karotten, fruchtiger Ananas und Sahne abgerundet
- Süßkartoffelsalat mit Essig-Öl und erlesenen Kräutern verfeinert
- Mediterraner Salat mit Rindfleischstreifen, Tomaten, Rucola und edler Trüffelvinaigrette
- Rotkrautsalat mit fruchtigen Apfelstücken

Vom Holzkohlegrill

- Tomahawk Steak – ein saftiges, aromatisches Rib-Eye-Steak am Knochen gegrillt
- Western-Burger mit handgefertigten Rindfleischpatties mit Cheddar, roten Zwiebeln, Salat, Gurken, sonnengereiften Tomaten und Saucen
- Bei Niedrigtemperatur gesmokter Beef Brisket mit BBQ-Sauce
- Würzige italienische Salsiccia Wurst
- Spareribs amerikanischer Art, in rauchiger Honey-Smoke-Marinade
- In Knoblauch und Gartenkräutern eingelegte Scampispieße

Aus dem Smoker

- Pulled Pork – über 9 Stunden in der Firmenzentrale auf Niedrigtemperatur gegartes und geräuchertes Schweinefleisch

American BBQ Style

Für Vegetarier

- Goldbraun gegrillte Maiskolben
- Gegrillte Bärlauch-Käsetaler

Aus der Riesenpfanne

- Goldbraune Bratkartoffeln mit durchwachsenem Speck und Zwiebeln

Warme Beilagen

- Potato Wedges, frittierte Kartoffelecken mit Schale
- Kartoffelschnee mit Butter und Sahne
- Rotweinzwiebeln, Schalotten in Rotwein und Portwein gegart
- Feine grüne Böhnchen sanft geschwenkt mit herzhaften Speckwürfelchen
- In Olivenöl angebratener grüner Spargel
- In Butter geschwenkte Gemüsevariation mit Möhrentalern, Zucchini, Paprika, Zwiebeln, Champignons und Schafskäsewürfeln

Dips, Saucen und Brot

- Pfeffersauce, Kräuterbutter, BBQ-Dip, Ketchup, Senf, Aioli
- Zusätzlich reichen wir Teigtaschen, Brötchenkonfekt, Baguette und Ciabatta

Komplettpreis BBQ pro Person inkl. gesetzl. MWSt

82,70 €