

Die Grillparty

ab 100 Personen

Antipasti

- Chicoréeschiffchen mit feinem Gemüsetatar
- Insalata Caprese, Strauchtomaten mit Mozzarella, Basilikum und Olivenöl
- Antipastivariationen mit original luftgetrocknetem Coppa und italienischem Landschinken, über 12 Monate gereift, Edelschimmelsalami, Pimentos, Zucchini, Champignons und Paprika mit altem Balsamico mariniert
- Schafskäse mit Chili und Knoblauch pikant mariniert

Vorspeisen

- „Vitello Tonnato“ Kalbfleischtranchen aus der Steakhälfte an einer Thunfisch-Kapernsauce
- Käsetütchen mit Ricottafüllung und Coppawürfeln
- Vegetarische Mini-Wraps mit Rucola, Sauerrahm und Tomatenperlen
- Mini-Texas-Burger – Pulled Pork, Cheddar, feurige Jalapeños, Röstzwiebeln, Coleslaw, BBQ-Sauce und Mustard-Sauce
- Herzhaft gebratene Datteln im Speckmantel

Salatvariationen

- Wildkräutersalat mit Granatapfelperlen, gerissenem Ziegenkäse, karamellisierten Walnüssen, zeretztem Räucherspeck und erlesenem Dressing nach Wahl
- Kartoffelsalat „Pesto rosso“ mit getrockneten Tomaten und einer mediterranen Vinaigrette
- Hirtensalat mit aromatischen Strauchtomaten, Oliven und Schafskäse
- Aromatischer Salat mit Couscous, frischer Blattpetersilie und Tomatenwürfel
- Herzhafter Weißkrautsalat mit grünen Paprikastreifen

Vom Holzkohlegrill

- Rinderhüftsteaks, dry aged gereift, in pikanter Westernmarinade, zart gegrillt
- Dry aged gereiftes Pastrami mit einer würzigen, leicht rauchigen Marinade
- Geräucherte Beef Rips, sous vide gegart, würzig mariniert und dann gegrillt
- Schweinenackensteaks, à la minute zubereitet, mit Gartenkräutern und Meersalz mariniert
- Filet von der Pute, lackiert mit einer pikant-fruchtigen Chili-Mango-Marinade
- Knackige Currywurst in scharfer Sauce mit Currypulver verfeinert
- Mexikanische Hacksteaks mit scharfen Jalapeños
- In Knoblauch und Gartenkräutern eingelegte Scampispieße

Für Vegetarier

- Caprese Tomaten, gefüllt mit mildem Mozzarella und Basilikum-Pesto
- Kartoffelgratin, cremiges Gratin mit Sahne und herzhaftem Käse überbacken

Aus der Riesenpfanne

- Goldbraune Bratkartoffeln mit durchwachsenem Speck und Zwiebeln
- Champignons, herzhaft mit Zwiebeln geschmort, in Knoblauchsauce
- Gebratene Pimentos mit Meersalz bestreut
- Feine grüne Böhnchen, sanft geschwenkt mit herzhaften Speckwürfelchen

Die Grillparty

Dips und Brot

- Pfeffersauce, Curry-Ananas-Sauce, Knoblauchdip, Currysauce mit Currypulver, Kräuterbutter, BBQ-Dip
- Zusätzlich reichen wir Brötchenkonfekt, Baguette und Ciabatta

Dessert

- Frisches exotisches Obstarrangement mit Bourbon-Vanillesauce
- Panna cotta à la Karamell mit dezenten Röstaromen
- Münsterländer Herrencreme mit Schokoraspeln und Rum verfeinert
- Walnuss-Mousse mit Schokokuchen-Crumble und einer feinen Espresso Note

Komplettpreis BBQ pro Person inkl. gesetzl. MWSt

77,70 €