

Geselliges Grillen mit Freunden

ab 40 Personen

Antipasti

- Vegetarische Antipastispezialitäten, mit in altem Balsamico marinierte Zucchini, Pimentos, Champignons, Paprika und Strauchtomaten, gefüllte Oliven mit Mandeln
- Insalata Caprese, Strauchtomaten mit Mozzarella, Basilikum und Olivenöl
- Filet von der Putenbrust an raffinierter Orangenvinaigrette
- Käsetütchen mit Ricottafüllung und Coppawürfeln
- Vegetarische Gemüse-Quiche mit geriebenem Gouda

Salatvariationen

- Nudelsalat mit Cocktailtomaten, Erbsen und Schinkenstreifen
- Herzhafter Weißkrautsalat mit grünen Paprikastreifen
- 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
- Würzige, italienische Salsiccia Wurst
- In Knoblauch und Gartenkräutern eingelegte Scampispieße

Für Vegetarier

- Pikanter Grillkäse mit Jalapeño

Warme Beilagen

- Aromatische Rosmarinkartoffeln in Olivenöl geschwenkt
- Kartoffelgratin, cremiges Gratin mit Sahne und herzhaftem Käse überbacken
- In Butter geschwenkte Gemüsevariation mit Möhrentalern, Zucchini, Paprika, Zwiebeln, Champignons und Schafskäsewürfeln
- Feine grüne Böhnchen sanft geschwenkt mit herzhaften Speckwürfelchen

Dips und Brot

- Aioli
- Curry-Dip
- BBQ-Dip
- Ketchup, Senf
- Kräuterbutter

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 inkl. gesetzl. MWSt

67,70 €