

BBQ im Grünen

ab 40 Personen

Antipasti

- Vegetarische Antipastispezialitäten, mit in altem Balsamico marinierte Zucchini, Pimentos, Champignons, Paprika und Strauchtomaten, gefüllte Oliven mit Mandeln
- Mozzarellabällchen mit eingelegten halbtrockneten Cocktailtomaten und Kräuterpesto
- Rote-Beete-Carpaccio mit karamellisierten Walnüssen, gerissenem Ziegenkäse, Rucola und Blütenhonig-Vinaigrette aus altem Balsamico
- Kasseler Carpaccio mit leichter Himbeervinaigrette
- Lachsquiche mit blanchiertem Blattspinat

Salatvariationen

- Pastasalat „al dente“ mit buntem Ratatouille Gemüse
- Erfrischender Orangen-Fenchel-Salat mit Mango-Chutney und Blütenhonig abgerundet
- Knackiger Rucolasalat mit in Honig gebratenen grünen Spargelspitzen, Cocktailtomaten, Pinienkernen, Parmesanspänen und Balsamico Dressing
- Herzhafter Kartoffelsalat mit Schwarzwurzelstücken und Blatt Petersilie verfeinert

Vom Holzkohlegrill

- Rinderhüftsteaks, dry aged gereift, in pikanter Westernmarinade, à la minute gegrillt
- Tropical Putenfiletsteaks, in einem fruchtig-würzigen Curry-Apfel-Chutney eingelegt
- Knackige Currywurst in scharfer Sauce mit Currypulver verfeinert“
- Schweinenackensteaks, à la minute zubereitet, mit Gartenkräutern und Meersalz mariniert
- Fackelspieße, hauchdünn geschnittenes Bauchfleisch mit würziger Paprikamarinade

Für Vegetarier

- Caprese Tomaten, gefüllt mit mildem Mozzarella

Warme Beilagen

- Mediterrane Drillinge gebraten mit Paprikastreifen, Tomatenwürfeln und frische Zwiebeln
- Duett von der Süß- und Speisekartoffel in Tranchen geschnitten und mit geriebenem Gouda überbacken

Dips, Saucen und Brot

- Currysauce, Chili-Aioli, Tzatziki, Curry-Ananas-Sauce, Kräuterbutter,
- Cognac-Pfeffer-Sauce
- Zusätzlich reichen wir Brötchenkonfekt, Baguette und Ciabatta

Komplettpreis BBQ pro Person inkl. gesetzl. MWSt

68,70 €