

* **Grillen / BBQ Speisen**

Vorspeisen

marinierte Gemüseplatte
3erlei Dips
Hummus, Olive, pikanter Tomatendip
Verschiedene Baguette-Sorten oder Partyräder

Salate

Italienischer Nudelsalat
Bayrischer Kartoffelsalat
Türkischer Kartoffelsalat mit Minze
Thailändischer Glasnudelsalat in Koriander und
Limette
Krautsalat

Gegrilltes

Mediterrane marinierte Hähnchenmedaillons
Zartes Rumpsteak oder Hüftsteak mariniert in
Balsamico-Thymian und Rosmarin
Rosa gebratener Lammrücken mariniert in Rosma-
rin und Zitronengras
Schweinesteak mariniert in süßer Paprika oder
mediterranen Kräutern
Klassische Rostbratwurst
Pikante Rinderwürstchen
Krosses Bauchfleisch
Lachs im Kräuterbett
Doradenfilet mediterrane Art
Marinierte Gambas-Spieße

Warme Beilagen

Ofenkartoffeln
Wurzelgemüse
Sommerliches Schwenkgemüse
Schupfnudel-Gemüse-Pfanne
Drillinge
Basmatireis

Grill-Dips

Ketchup, BBQ-Soße,
Kräuterbutter, Minzjoghurt

Unsere Spezialität

Hausgemachte Reibekuchen mit
Mangochutney und Traubenchutney und Apfelmus

Nachspeisen

Pfirsich-Quark-Creme
Rote Grütze mit Vanillesoße

* **Beispiel Grillen / BBQ Klassisch ab 40 Personen**

Vorspeisen

Antipastiplatte
Cole Slaw Salat
Italienischer Nudelsalat mit Parmesan, Pinienkernen und Rucola
Bayerischer Kartoffelsalat

Gegrilltes

Rumpsteak mariniert in Balsamico-Thymian und Rosmarin
Mediterrane marinierte Hähnchenmedaillons
Schweine-Schwenksteak in Paprikamarinade
Lachs im Kräuterbett
Klassische Rostbratwurst

Beilagen

Drillinge
Ketchup, Senf, BBQ-Soße, Kräuterbutter
Partyräder

Nachspeisen

Pfirsich-Quark-Creme
Rote Grütze mit Vanillesoße

27,70 Euro pro Person

Gerne servieren wir Ihnen auch einen kleinen **Mitternachtssnack**
z.b. die Klassische Currywurst mit Baguette/ 3,80 Euro pro Person

Kosten für Auf- und Abbau,
Personalkosten vor Ort inklusive Grill-Equipment
Preise gestalten sich individuell und beantworten wir Ihnen gerne nach Anfrage