



Barbecue- und Grillfeste (Mindestpersonenzahl: 30 Gäste)

Salatbar

knackige Blattsalate und frische Rohkostsalate mit dreierlei Dressings
geriebener Käse und Schinkenstreifen, Pepperonischnitten, Krachelcher & Speckgriebcher
Zwiebelringe, Paprikastreifen,
Tomaten – Mozzarella mit frischem Basilikum
Auswahl von Schwollener Landbrot, Kräuterbutter & Griebenschmalz
hausgemachtes Anti-Pasti-Gemüse

Grillbuffet

Fleisch: Klassiker

Roastbeef am Stück gebraten
Spießbraten vom Hunsrückwutzje saftig und mager
Spare Ribs
Filet im Darm (Mettwurschdt, Marques, Nürnberger)

auch noch möglich:

Chicken Wings (Hingelsflietsche)
Pute Teriyaki
Steaks von Schwein, Rind, Lamm, Hähnchen, Wildschwein, Reh, Hirsch
Steaks von der Putenbrust im Western Style

dazu reichen wir BBQ-, Knoblauch- und Curry-Dip, Remouladensauce und Salsa



Fisch

Fjordlachs am Stück aus dem Smokey- BBQ- Ofen

Edelfischmedaillons mit Wiesenkräutern in der Folie

Vegetarisch

mediterrane Gemüsepfanne

Kartoffel- Lauch- Gratin

Maiskolben mit Butter

Gebratene Nudeln mit Gemüse

Flammkäsesteak mit Pesto rosso

Beilagen

Speckbohnen mit einem Hauch Knobli

Hozzelcher mit Sauerrahm

Dessert

frischer Obstsalat und selbstgebackener Kuchen

Caipirinhacreme mit Rohrzucker und Limetten

Panna Cotta mit Himbeerspiegel

Topfenschaum mit glacierten Pfirsichen

Mousse von dunkler Schokolade

passende Fruchtsaucen

zum Schnause

internationales Käsebrett mit Auswahl von Schwollener Landbrot