



Ausflug

AUS UNSEREM PORTFOLIO

I. DIE KLASSISCHE BBQ VARIATION

SALATE & BROT (2 Salate + Brot & 2 Dip's p.P.)

- Salatbar & Rohkost 
mit zweierlei Dressing (Balsamico / Honig-Senf)
- Penne-Salat 
Tomate / Olive / Parmesan / Rucola
- Spanischer Möhrensalat 
Knoblauch / Pinienkern / Sherry-Dressing
- Mediterraner Ofengemüsesalat 
Rosmarinkartoffel / Grillgemüse / Basilikum
- Bauernbaguette & Kräuterbrot
Selbst gemachte Kräuterbutter / Frischkäse-Tomaten-Dip / Gesalzene Butter

GRILLGUT (3 Teile p.P.)

- Verschiedene Sorten frische vegane Bratwurst 
- Marinierte vegane Steaks 
- Maiskolben mit Limettenmarinade 
- Eingelegte Vähnchenfilet 
- Gemüsespieße mit Grillkäse 
- Gratiniertes Ziegenkäse auf Apfelring mit Honig und Thymian
- Ge grillter Lachs in der Dunkelbierrmarinade 

SELBSTGEMACHTE SAUCEN & DIPS (2 Portionen p.P.)

- Selbst gemachter Ketchup 
- BBQ-Sauce
- Zitronenaioli
- Tsatsiki
Gurke / Zitrone

DESSERT (2 Dessert p.P.)

- Ricotta Crème
FrISChe Erdbeere / Zitronenmelisse
- Vanille Mango Crumble 
Crèmiger Sojajoghurt / Limette / Vollkornkeks / Thai Basilikum
- Mocca Tiramisu
Orangenlikör / Cantuccini

Der Preis beträgt: € 33,50 netto pro Person

Mindestbestellwert: 30 Personen

Bitte beachten Sie, dass weitere Kosten durch unser Grill Equipment und den Grillmeister entstehen.

Auf Wunsch bieten wir Ihnen gerne zusätzlich Geschirr- und Besteck (in Mehrweg- oder kompostierbaren Geschirr erhältlich), Recycling Tischläufer und Unterstützung durch unser Serviceteam vor Ort. Irrtum und Preisänderungen bleiben vorbehalten.



Ausflug
AUS UNSEREM PORTFOLIO

I. DIE KARIBISCHE BBQ VARIATION

BROT & GALLO PINTO (1 Portion p.P.)

- Maisbrot ✓
- Bon Pan ✓
- Maisfladen

Reis | Schwarze Bohne | Zwiebel | Sauerrahm

SALATE (2 Salate p.P.)

- Karibischer Mango – Brotsalat
Zucchini | Champignon | Rote Linse | Mango | Ciabatta | Parmesan | Picadelllos (Kartoffel, Karotte, Zwiebel, Kürbis und Paprika – Chilischoten und Essigwasser eingelegt)
- Bananensalat ✓
Tomate | Curry | Schnittlauch
- Papaya Salat
Erdnuss | Chili | Limette
- Marisquería (veganer Meeresfrüchtesalat)
Zitrone | Koriander | Zwiebeln

DIPS & SAUCEN (2 Portionen p.P.)

- Selbstgemachter Ketchup ✓
- Tropical Pepper BBQ-Sauce ✓
- Limettenaioli
- Zwiebel-Ingwer-Chutney ✓
- Avocadomus ✓
- Bohnenmus ✓
- Sun dried Tomato-Koriander-Dip ✓

GRILLGUT STATION 1 – VLEISCH & CO (2 Teile p.P.)

- Mariniertes Vähnchenfilet ✓
Kokosmilch | Rum | Ananas | Zitrone
- Jerk Seitan-Steaks ✓
Koriander | Ingwer | Cumin
- Vantastic Bigsteak mit Korianderkruste ✓
- Vegane Chorizo ✓

GRILLGUT STATION 2 – VISCH & CO (1 Teil p.P.)

- Gegrillter Lachs mit Mango-Tatar ✓
Gestoßener Pfeffer | Frühlingslauch
- Vaganelenspieß ✓
Kokoscurry | Zucchinieste
- Mexikanische Gemüsespieße mit Limetten-Grillkäse ✓
- Mit Bulgur-Mais-Bohnen-Salat gefüllte Zucchini
- Gegrillte Maiskolben ✓



Ausflug
AUS UNSEREM PORTFOLIO

DESSERT (2 Dessert p.P)

- Tres Leches
Rum / Karambole
- Verschiedene Käsesorten
mit knusprigem Baguette Brot

Der Preis beträgt: € 44,60 netto pro Person

Mindestbestellwert: 50 Personen

Bitte beachten Sie, dass weitere Kosten durch unser Grill Equipment und den Grillmeister entstehen.

Auf Wunsch bieten wir Ihnen gerne zusätzlich unsere Geschirr- und Besteckpauschale (in Mehrweg- oder kompostierbaren Geschirr erhältlich), Recycling Tischläufer und Unterstützung durch unser Serviceteam vor Ort.

Irrtum und Preisänderungen bleiben vorbehalten.

III. DIE MEDITERRANE BBQ VARIANTE

SALATE & BROT (2 Salate + Brot & 2 Dip's p.P.)

- Kichererbsen Salat 
Rotkohl | Curry-Dressing
- Bauernsalat
Fetakäse | Gurke | Olive | Cherry Tomate | Kräuter-Vinaigrette
- Möhren-Fenchelsalat 
Rauchmandel | Granatapfel | Mango-Balsam
- Gegrillte Ofenkartoffelspalten 
Rosmarin | Kräutersalz
- Bauernbaguette & Kräuterbrot
Selbst gemachte Kräuterbutter | Zitronenschmand | Gesalzene Butter

GRILLGUT (3 Teile p.P.)

- Seitanwürstchen 
- Gebackener Brie mit Paprika-Petersilien-Tomaten-Concasse 
- Eingelegte Tofu Steaks 
- Gemüsespieße mit Grillkäse
- Champignonspieße 
Knoblauch | Thymian
- Gegrillte Polenta-Schnitten 
Vegetarische Bio Hackbällchen

SELBSTGEMACHTE SAUCEN & DIPS (2 Portionen p.P.)

- Selbst gemachter Ketchup 
- BBQ-Sauce
- Zitronenaioli 
- Tsatsiki
Gurke | Zitrone



DESSERT (2 Dessert p.P.)

- Zitrusfrüchte-Crumble 🍋
Orange / Ingwer / Haselnuss / Mascarpone
- Mango-Chia-Becher 🥥
Zimt / Kokos
- Ricotta-Espuma mit Erdbeerröster
Rotwein / Balsamicoessig / Minze / Pistazie

Der Preis beträgt: € 34,60 netto pro Person

Mindestbestellwert: 30 Personen

Bitte beachten Sie, dass weitere Kosten durch unser Grill Equipment und den Grillmeister entstehen.

Auf Wunsch bieten wir Ihnen gerne zusätzlich Geschirr- und Besteck (in Mehrweg- oder kompostierbaren Geschirr erhältlich), Recycling Tischläufer und Unterstützung durch unser Serviceteam vor Ort.

Irrtum und Preisänderungen bleiben vorbehalten.

Ausgang
AUS UNSEREM PORTFOLIO