

BBQ (AUSZÜGE AUS UNSEREM PORTFOLIO)

BBQ INSPIRATIONEN

I. DIE KLASSISCHE BBQ VARIANTE

SALATE & BROT

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

GRILLGUT

- Verschiedene Sorten frische Bio vegane Bratwurst
- Marinierte Bio vegane Steaks
- Maiskolben mit Limettenmarinade
- Eingelegte Bio Vähnchen-Steaks
- Gemüse-Sticks mit Grillkäse
- Gratiniertes Ziegenkäse auf Apfelring mit Honig und Thymian
- Ge grillter Bio Lachs in der Dunkelbiermarinade

SELBSTGEMACHTE SAUCEN & DIPS

- Selbstgemachter Ketchup*
- BBQ-Sauce*
- Zitronenaioli
- Tsatsiki
Gurke / Zitrone

DESSERT BUFFET

- Ricotta Crème
Frische Erdbeere / Zitronenmelisse
- Vanille Mango Crumble*
Cremiger Sojajoghurt / Limette / Vollkornkeks / Thai Basilikum
- Mocca Tiramisu
Orangenlikör / Cantuccini

Der Preis beträgt: € 33,50 netto pro Person

Mindestbestellwert: 30 Personen

Im Preis inbegriffen sind: Mini Recycling Serviette und bei Bedarf Palmblattbesteck

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.

Bio Fleisch auf Anfrage als Beilage erhältlich.

II. DIE KARIBISCHE BBQ VARIANTE

ROTE & GALLO PINTO

- Maisbrot
- Bon Pan
- Maisfladen
Reis | Schwarzen Bohne | Zwiebel | Sauerrahm

SALATE

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

DIPS & SAUCEN

- Selbstgemachter Ketchup*
- Tropical Pepper BBQ-Sauce*
- Limetten Aioli
- Zwiebel – Ingwer Chutney*
- Avocadomus*
- Bohnenmus*
- Sun dried Tomatoes Koriander Dip*

GRILLGUT STATION 1– VLEISCH & CO

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

GRILLGUT STATION 2 – VISCH UND VEGETARISCH

- Gegrillter Bio Lachs mit Mango - Tatar
Gestoßener Pfeffer | Frühlingslauch
- Bio Vaganelen auf Spießen
Kokoscurry | Zucchinieste
- Mexikanische Gemüsespieße mit Limetten - Grillkäse
- Mit Bulgur-Mais-Bohnen-Salat gefüllte Zucchini vom Grill*
- Gegrillte Maiskolben*

DESSERTBUFFET

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

(* vegan)

Der Preis beträgt: € 44,60 netto pro Person

Mindestbestellwert: 30 Personen

Im Preis inbegriffen sind: Mini Recycling Serviette und bei Bedarf Palmbrettbesteck

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.

Bio Fleisch auf Anfrage als Beilage erhältlich.

III. DIE MEDITERRANE BBQ VARIANTE

SALATE & BROT

- Kichererbsen Salat*
Rotkohl / Curry-Dressing
- Bauernsalat
Fetakäse / Gurke / Olive / Cherry Tomate / Kräuter-Vinaigrette
- Möhren-Fenchelsalat*
Rauchmandel / Granatapfelkern / Mango-Balsam
- Gegrillte Ofenkartoffelspalten*
Rosmarin / Kräutersalz
- Bauernbaguette & Kräuterbrot
Selbstgemachter Kräuterbutter / Zitronen-Schmand / Gesalzene Butter

GRILLGUT

- Bio Seitanwürstchen*
- Vegetarische Grillgemüse-Spieße*
- Gebackener Brie mit Paprika-Petersilien-Tomaten-Concasse
- Eingelegte Bio Tofu Steaks*
- Gemüse-Sticks mit Grillkäse
- Champignonspieße*
*Knoblauch / Thymian**
- Gegrillte Polenta Schnitten
- Vegetarische Bio Hackbällchen*

SELBSTGEMACHTE SAUCEN & DIPS

- Selbstgemachter Ketchup*
- BBQ-Sauce*
- Zitronenaioli
- Tsatsiki
Gurke / Zitrone

DESSERT BUFFET

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

(* vegan)

Der Preis beträgt: € 34,60 netto pro Person

Mindestbestellwert: 30 Personen

Im Preis inbegriffen sind: Mini Recycling Serviette und bei Bedarf Palmblattbesteck

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.