

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 Bratwurst
- Marinierte Bio Hüftsteaks
- Maiskolben mit Limettenmarinade
- Eingelegte Bio Truthahn-Steaks
- Gemüse-Sticks mit Grillkäse
- Gratiniertes Ziegenkäse auf Apfelring mit Honig und Thymian
- Gegrillter 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: € 29,90 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.

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 (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– STEAKS & CO

- Mariniertes Bio Hähnchenfilet
Kokosmilch | Rum | Ananas | Zitrone
- Jerk Bio Truthahn-Steaks
Koriander | Ingwer | Cumin
- Bio Rinderhüftsteak mit Korianderkruste
- Bio Chorizo

GRILLGUT STATION 2 – FISCH UND VEGETARISCH

- Gegrillter Bio Lachs mit Mango - Tatar
Gestoßener Pfeffer | Frühlingslauch
- Bio Garnelen 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: € 38,90 netto pro Person

Mindestbestellwert: 30 Personen

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

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 VEGETARISCHE BBQ VARIANTE

SALATE & BROT

- Kichererbsen Salat*
Rotkohl / Curry-Dressing
- Bauernsalat
Fetakäse / Gurke / Olive / Cherry Tomate / Kräuter-Vinaigrette
- Möhren-Fenchelsalat*
Rauchmandel / Granatapfelkern / Mango-Balsam
- Gegrillte Ofenkartoffelpalten*
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: € 30,90 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.