

## BBQ Grill Buffet ab 40 Personen

### Grillbeilagen und Vorspeisen

Rustikale Brotstation mit luftig aufgeschlagener Meersalzbutter,

Gurkenjoghurdip mit Honig und weißem Balsamico verfeinert

Saisonale knackige gemischte Blattsalate z.B. Lollo Rosso, Lollo Bionda, Eichblatt, Frisée, Romanasalat, Rucola, Radicchio, Chicorée

*dazu reichen wir:*

Orangen-Balsamico-Dressing, gebundenes Himbeerdressing mit weißem Balsamico, leichte Passionsfrucht-Vinaigrette

Salat von Cherrytomaten und Mozzarella-Bambinis mariniert mit frischem Basilikum und nativem Olivenöl

Kartoffelsalat mit leichter Majonaisencreme, Gewürzgürkchen, Bioei und geschnittener Blattpetersilie

Griechischer Salat mit Kräuteressig und nativem Olivenöl ( Tomaten, Gurken, Mais, Fetakäse, Paprika, rote Zwiebeln, Oliven, Petersilie aus dem Garten )

Italienischer Pastasalat mit Pinienkernen, sonnengereiften Tomaten, gartenfrischem Basilikum und Zitronen-Öl

### Grillsaucen und Dips

Aufgeschlagene Kräuterbutter

Knoblauch-Schmandsoße mit Muskatnuß gewürzt

Tomatenketchup und Mittelscharfer Senf

Rauchig-würzige Barbecue Soße

### Vom Grill

Frisch gegrillte Rostbratwurst aus der Eifel

Schweinenackensteaks mit Marinade nach Art des Hauses

Mit Knoblauch und Olivenöl marinierte Garnelenspieße

### Warme Beilage

Kleine gebratene Rosmarindrillinge mit Rosmarin und Fleur de Sel

### Dessert

Salat von frischem Obst und Früchten mit Bourbon Vanille

Mousse au Chocolat mit gepflückter Minze

**Ab 25,00 € pro Person**

Preise gelten zzgl. gesetzl. MwSt.

## BBQ Grill Buffet Deluxe ab 40 Personen

### Grillbeilagen und Vorspeisen

Ofenfrische Stangenbrote und Körnerbrote mit Frischkäse-Feta-Kräutercreme , Dip von gegrillten Auberginen mit Rosmarin und Sauerrahm

Saisonale knackige gemischte Blattsalate z.B. Lollo Rosso, Lollo Bionda, Eichblatt, Frisée, Romanasalat, Rucola, Radicchio, Chicorée

*dazu reichen wir:*

Mangodressing, gebundenes Himbeerdressing mit weißem Balsamico, Zitronengras-Limetten-Vinaigrette

Salat von Cherrytomaten und Mozzarella-Bambinis mariniert mit frischen Basilikum und nativem Olivenöl

Geflügelsalat mit Curry, Majonaise, Ananas, Champignons, Lauchzwiebel

Gegrillte und marinierte Zucchini Scheiben mit Frischkäse eingerollt und gespießt

Mit Trüffelöl sautierte Champignonköpfe, Knoblauch und Aromen

Saftiger Speck Kartoffelsalat mit Gurken, Essig, Öl und gehackten Kräutern

Kräuter Tabbouleh

Couscous-Salat mit viel frischem Basilikum, Minze & Schnittlauch, Frühlingszwiebeln und Strauchtomätchen, mit mediterraner Würze

Bulgur Salat mit Kichererbsen, Tomate, Peperoni, Kidney Bohnen, frischem Limettenabrieb und geschnittener Petersilie

### Grillsaucen und Dips

Tomatenketchup und mittelscharfem Senf

Knoblauch-schmandsoße mit Muskatnuß gewürzt

Luftig aufgeschlagene Cafè de Paris Butter

Cranberry-Berbecue Soße

### Warme Beilage

Folienkartoffeln mit Kräutercreme

Geräucherte kleine Meersalzkartoffelchen  
goldbraun gebraten

Mit Käse und Spinat gefüllte Ofentomaten

### Vom Grill

Gegrillte und würzig marinierte Iberico Schweinerückensteaks *oder*

Cajun Hähnchen mariniert *oder*

Maispouardenmedaillons mit Zitronenthymian mariniert

Zarte gegrillte Rinderhüftsteaks oder Flank Steak mit Rosmarin, Thymian, Knoblauch, Tomatenflocken und Sonnenblumenöl

Marinierter BBQ Lachs in der Haut gegrillt ODER

Lachsfackel mit Bacon würzig mariniert ODER

Lachsfilet-Zitronengrasspieß mit Ingwer, Paprika und Zwiebel

### Dessert

Luftig aufgeschlagenes Tiramisu mit Bisquit

Erdbeer-Basilikum Mousse mit weißem Schokoladencrunch, Erdbeersalat und einem Schuss Grand Manier

**Ab 36,00 € pro Person**

Preise gelten zzgl. gesetzl. MwSt.

## Burgerevents

Alle Burger werden in einem Bun serviert mit 80% Briocheteig & 20% Brötchenteig

Das Fleisch stammt aus Deutschland und ist Prime Beef aus biologischem Anbau.

120g Beef Patty je Burger.

Unsere Burgervarianten:

**Homestyle Burger:** Cheddar, Bacon, Tomate, rote Zwiebelringe, Gewürzgurke, Currymajonaise

**Der Ziegenbauer:** Ziegenkäse, Rucola Salat, Tomaten-Avocadosalsa, Nüsse, Basilikumtoppin

**Das Trüffelschwein:** Bacon, Tomate, Lolo Bionda Salat, Spiegelei, Karamellisierte rote Essig-Schwenkzwiebeln, Trüffelmayonnaise

**Teriyaki Burger:** Teriyaki Patty, grüner Spargel, Ruccola Salat, gebratene Mungobohnen, Erdnuss-Chili-Toppin

**Ceasar Burger:** Ceasar Salat, sonnengereifte Tomaten, Parmesan-Dijonsenf-Creme

**Caprese Burger:** Tomate, Rucola, geschmolzener Mozzarella, Basilikumpesto, Balsamicocreme

**Der Mexikaner:** Blattsalat, Nachos, Jalapenos, Cheddar Soße, Guacamole mit Tomate, rote Zwiebelringe

**Der Hirte:** Schafskäse, Pesto von getrockneten Tomaten, Rucola Salat, knusprigen Röstzwiebeln, Thymiancreme

**Der Gärtner:** Geschmorte Champignons, Grillpaprika, Zucchini, Rucola Salat, Knoblauchcreme

**Pulled Pork Burger:** 72 Std. gegarter Schweinenacken, Coleslaw Salat, BBQ Soße

**Lachsburger:** Kartoffelrösti, Avocado-Tomatensalat, Blattsalat, Honig-Senf,Creme