

BBQ zu Hause

ab 50 Personen

Antipasti

- Rote-Beete-Carpaccio mit karamellisierten Walnüssen, gerissenem Ziegenkäse, Rucola und Blütenhonig- Vinaigrette aus altem Balsamico
- Knackige Peperoni mit Frischkäsecreme gefüllt
- Kasseler Carpaccio mit leichter Himbeervinaigrette
- Vegetarische Antipastispezialitäten, mit in altem Balsamico marinierter Zucchini, Pimentos, Champignons, Paprika und Strauchtomaten, gefüllten Oliven mit Mandeln
- Mini-Mozzarella-Bällchen mit eingelegten halbtrockneten Cocktailtomaten und Kräuterpesto
- Vegetarische Gemüse-Quiche mit geriebenem Gouda

Salatvariationen

- Sommerlicher Blattsalat mit erfrischenden Perlen von der Wasser- und Honigmelone, Granatapfel und Fetawürfeln
- Pastasalat mit gebackenem Fenchel, halbtrockneten Tomaten, in einer mediterranen Vinaigrette, mit Parmesan und Schnittlauch verfeinert
- Hirtensalat mit aromatischen Strauchtomaten, Oliven und Schafskäse
- Herzhafter Kartoffelsalat mit Schwarzwurzelsticks und Blattpetersilie verfeinert

Vom Holzkohlegrill

- Rumpsteaks, 28 Tage dry aged gereift, glasiert mit einer Paprika-Olivenöl-Marinade und Pfeffer
- Dry aged gereiftes Pastrami mit einer würzigen, leicht rauchigen Marinade
- Filet von der Hähnchenbrust, glasiert mit einer süß-würzigen Mango-Chili-Marinade
- Nackensteaks, würzig bestäubt mit Habanero-Chili
- In Buchenholzrauch heiß geräucherte Grillkrakauer
- Thüringer Rostbratwurst – herzhaft gewürzt
- Lachsfilet-Steaks, aromatisch in der Buchenrinde gegrillt
- In fruchtigem Orangensaft mit Würze eingelegter Fenchel, vor Ort gegrillt

Für Vegetarier

- In Olivenöl gebackener Fetakäse mit Peperoni-Locken, Tomaten, Knoblauch und Paprikawürfel
- Duett von der Süß- und Speisekartoffel in Tranchen geschnitten und mit geriebenem Gouda überbacken

Aus der Riesenpfanne

- Goldbraune Bratkartoffeln mit durchwachsenem Speck und Zwiebeln
- In Butter geschwenkte Gemüsevariation mit Möhrentalern, Zucchini, Paprika, Zwiebeln, Champignons und Schafskäsewürfeln

Dips und Brot

- Curry-Ananas-Sauce, Cognac-Pfeffer-Sauce, Limetten-Sauce, Kräuterbutter,
- Chili-Aioli, Senf
- Zusätzlich reichen wir Brötchenkonfekt, Baguette und Ciabatta

BBQ zu Hause

Dessert

- Triple of Chocolate, Mousse au Chocolat hell und dunkel mit Brownie
- Pannacotta mit einem fruchtigen Himbeerpüree
- Lemon Jam mit Joghurt-Mousse und Biskuit-Crumble

Komplettpreis BBQ pro Person inkl. gesetzl. MWSt **80,70 €**