

BBQ-Büffets

Klassik BBQ

Anti-Pasti-Variation

(Marinierte Zucchini im Fetamantel, gefüllte Kirschaprika , gefüllte Peperoni, marinierte gefüllte Kirschtomate, marinierte Champignons, Oliven)

Nudelsalat mit Chili- und Limettenöl, gebratene Chorizo und Kirschtomate

Oliven Pellkartoffelsalat mit Rucola und Tomate

Bratwurst vom Bentheimer Landschwein

Tandoori-Hähnchenspieße

marinierte Spare Rips

Nackensteaks vom iberischen Duroc-Schwein

xxx

Chili-Mayonaise, BBQ-Dip, Brotauswahl, 38grad Pestos

27.50 € p.P. (ab 20 Personen)

Asiatisches BBQ

Asiatischer Glasnudelsalat mit Cashewkernen und Gemüse

California-Rolls mit geräuchertem Lachs, Forelle und Gurke

Papayasalat mit Limonendressing

Asiatischer Spitzkohlsalat mit Karotte und Ingwer

Frühlingsrollen mit Garnele & Hähnchen

Bratwurst mit Chili und Käse

Tandoori-Hähnchenspieße

marinierte Spare Rips mit Hoisin oder langsam gegrillter Schweinebauch im Ganzen

Rinderbrust langsam gegrillt

Gegrillte Lachs mit Soja-Limetten Mariande

Wokgemüse mit Teriyaki

gebratene Nudeln

Chili-Mayonaise, Mangochutney, Teriyaki-BBQ Dip, Satésauce, Brotauswahl

Panna Cotta von weißer Schokolade mit karamellisierter Ananas und Thai-Basilikum

Schoko Mousse mit Orange & Chili

38.00 € p.P. (ab 20 Personen)

Mögliche Erweiterung: Riesengarnelen in Zitronengras-Ingwer-Marinade (+3,00 €)



wo Kochen ein Erlebnis is(s)t

American BBQ

Ceasar Salad (Romanasalat-Schichtsalat mit Parmesan, Ei, Tomate und mildem Knoblauchdressing)

Coleslaw (amerikanischer Krautsalat)

Anti-Pasti-Variation

(Marinierte Zucchini im Fetamantel, gefüllte Kirschpaprika , gefüllte Peperoni, marinierte gefüllte Kirschtomate, marinierte Champignons, Oliven)

Sparerips in BBQ Marinade

Hähnchenoberkeulen (Drumsticks)

IBP Beef in Soja-Sesam-Marinade

Nackensteaks vom iberischen Duro-Schwein

BBQ-Sauce, Sweet-Salsa, Jim Beam-Mayonaise

Maiskolben mit Bacon, Baked Beans (buntes Bohnengemüse mit Speck in Tomatensauce)

Ofenkartoffel mit Sour Cream,

Brotauswahl und Pesto

Key Lime Pie oder American Cheesecake

36.50 € p.P. (ab 20 Personen)

Mögliche Erweiterung: Riesengarnelen in Honig-Mustard-Chili-Marinade (+3,00 €)

Gourmet BBQ

Büffel-Mozzarella mit Strauchtomaten

Anti-Pasti-Variation (Zucchini mit Fetakäse, gefüllte Kirschpaprika, gefüllte Kirschtomaten

Auberginen-Röllchen mit Chorizo und Ziegenkäse, marinierte Champignons, Oliven)

Kartoffelsalat mit frischem Basilikum, Tomate, grünem Spargel, Senf und weißem Balsamico

Brot & Dipauswahl

Gegrillte Wachtelspieße mit Tandoori-Joghurt-Marinade

Schweinefiletspieße mit Bacon oder Serranoschinken

Lammhüfte mit Kräuter-Senf-Marinade

US-Flank Steak I.B.P.(Rinderlappensteak) in Ahorn-Soja-Marinade

Riesengarnelen und Lachstranche

Rosmarinkartoffeln, gebackene Süßkartoffelscheiben gratinierte Tomaten, grüner Spargel

Panna Cotta von dunkler Schokolade mit Tonkabohne und Himbeere

Kokosnuss-Joghurtmousse mit Passionsfrucht und Früchtespieß

42.50 € p.P. (ab 20 Personen)



wo Kochen ein Erlebnis is(s)t

Mediterranes BBQ

Mini-Caprese-Spieße (Tomate-Mozzarella) mit Basilikum-Pesto
Anti-Pasti-Variation (Zucchini mit Fetakäse, gefüllte Kirschpaprika, gefüllte Kirschtomaten
Auberginen-Röllchen mit Chorizo und Ziegenkäse, marinierte Champignons, Oliven)
Meeresfrüchtesalat mit Tomate, Zitrone, Knoblauch und Petersilie
Pastasalat mit Limonenöl , Oliven, Zucchini, Tomaten und Basilikum
Spanischer Kartoffelsalat mit Oliven, getrockneten Tomaten

xxx

Marinierte Nackensteak vom iberischen Duro-Schwein
Hähnchenbrust mit Sherry-Thymian Marinade
Lammlachse und kleine Rindersteaks
Kanarische Kartoffeln mit Meersalz,
buntes Paprikagemüse
gegrillte Dorade mit Kräuteröl mariniert
Brotauswahl, Aioli, Chili-Mayonaise, Zwiebelconfit

xxx

Panna Cotta von dunkler Schokolade mit Himbeeren
Erdbeer-Cantuccini-Tiramisu

38.50 € p.P. (ab 20 Personen)

Mögliche Erweiterung: Große Riesengarnelen mit Knoblauch und Knoblauchpetersilie (+3,00 €)

Leihequipment

*	Tischdecke eckig 280 x 130 cm (Leihe & Reinigung)	5.00 EUR
*	Tischdecke Rund 240 cm (Leihe & Reinigung)	5.50 EUR
*	Steh Tisch mit Husse (Leihe & Reinigung)	16.50 EUR
*	Geschirr (1,5 Teller + 1,5 x Besteck pro Gast // ungereinigt zurück)	p.P. 2.00 EUR
*	Geschirr (1,5 Teller + 1,5 x Besteck pro Gast // gereinigt zurück)	p.P. 1.20 EUR
*	Dessertlöffel	0,20 EUR
*	Gläser (Wein / Sekt / Longdrink / Bier / Weizen)	0,30 EUR
*	Pinneken	0,10 EUR
*	Reinigung pro Teil	0,15 EUR

weiteres Equipment auf Anfrage

Grill / Beefer / Biergarnituren / Stapelstühle + Hussen / Kühlwagen / Kühltruhen etc.



wo Kochen ein Erlebnis is(s)t