

# BBQ-Büffets

## Klassik BBQ

Anti-Pasti-Variation

(Marinierte Zucchini im Fetamantel, gefüllte Kirschpaprika , 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

25,00 € p. Person (ab 20 Personen)

## American BBQ

Cesar 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)

xxx

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 38grad Pestos

xxx

Key Lime Pie oder American Cheesecake

35,50 € p. Person (ab 20 Personen)

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



KOCHEN UND GENIESSEN... mit 38grad!

## **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)

California-Rolls mit geräuchertem Lachs, Forelle und Gurke

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

xxx

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

Dazu servieren wir: Rosmarinkartoffeln, gebackene Süßkartoffelscheiben gratinierte Tomaten, grüner Spargel

xxx

Panna Cotta mit Amarena-Kirschen

Kokosnuss-Joghurtmousse mit Passionsfrucht und Früchtespieß

39,50 € pro Person (ab 20 Personen)

## **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

Tandoori-Hähnchenspieße

Marinierte Riesengarnelen mit Knoblauch, Chili und Petersilie

Lammlachse und kleine Rindersteaks

Kanarische Kartoffeln mit Meersalz,

buntes Paprikagemüse

Brotauswahl, Aioli, Chili-Mayonaise, Zwiebelconfit

xxx

Panna Cotta von dunkler Schokolade mit Himbeeren

Erdbeer-Cantuccini-Tiramisu

32,50 € p. Person (ab 20 Personen)

Mögliche Erweiterung: Lachstranche mit Tomaten-Basilikumkruste ( +3,50 €)

