

BBQ BUFFET VORSCHLÄGE

SOMMER/HERBST ab 30 Personen



Beispiel „BBQ Buffet I“

Unsere hausgemachten Grillsaucen und Brot sind natürlich immer dabei.

„Die Weide und das Meer vom Grill“

Bratwürste von der Landschlachtereid Neidhardt

Spare Rips

Burger Station

Schottischer Bio Lachs | Kalamata Olive | Basilikum

„Die Weide vom Grill und Salate“

Ziegenfrischkäse | Kalifornische Mandel | Berghonig | Wildkräuter

Gegrillte Ramati-Tomaten | Zitronenthymian | Fleur de Sel

Rosmarinkartoffeln

Coleslaw

Kartoffel-Gurkensalat

Saucen & Dips

Zitronenmayonnaise | Apfelsenf | NRV BBQ Sauce

Desserts

Kokos Panna Cotta | Ananassalsa

Apfel-Crumble | Tahiti Vanillesauce

BBQ BUFFET VORSCHLÄGE

SOMMER/HERBST ab 30 Personen



Beispiel „BBQ Buffet II“

Unsere hausgemachten Grillsaucen und Brot sind natürlich immer dabei.

„Die Weide und das Meer vom Grill“

Black Angus Rib Eye Fleur de Sel

Pulled Pork vom Holsteiner Apfelschwein aus dem Smoker

Kokos-Limetten-Huhn Martinique-Ananas

Streifenbrasse Kalamata-Oliven | Ramatini-Tomaten | Zitronenthymian

Riesengarnelen Yakitori Soja | Pak Choi | Sesam

„Die Weide vom Grill und Salate“

Folienkartoffel Schnittlauch-Sour Cream

Comté Kräuterbrioche

Caesar Salad Parmesan | Croutons

Tomaten-Gurkensalat

Melone Minz-Chilidressing

Saucen & Dips

Zitronenmayonnaise | Apfelsenf | NRV BBQ Sauce | Chimichurri | Bergkräuterbutter

Desserts

Himbeer - Schmandtarte | Birnen Trifle | Mint-Chocolate