

TEXAS BBQ

Salatbuffet:

Farfallesalat mit Lachs in Thousand Island Dressing
Salat von Kidney Bohnen American Style Cole Slaw
Römersalat mit Caesar Dressing und Brotroutons
Möhren-Ingwer-Salat

Vom Grill:

Riesengarnelen in Knoblauch mariniert
Lamm-Spieße in Rosmarinöl mariniert
Texanische Spare Ribs in BBQ Sauce eingelegt
Gegrillte Hühnerbrust in pikanter Tomatensoße
Ribeye à la minute gegrillt

Aus der Riesenpfanne:

Tian aus 3erlei Gemüse mit Parmesan
Drillinge mit Speck und Zwiebeln

Dazu reichen wir verschiedene Dips,
Grillsaucen, Kräuter- und Paprikabutter
Guacamole mit Maischips
Baguette und Ciabatta

Dessert:

Cookies und Brownies
Melon-Salad
verschiedene Melonen gemischt und in der Wassermelone serviert

42,50 Euro pro Person

ITALIENISCHES BBQ

Salatbuffet:

Gnocchisalat mit Shrimps
Farfallesalat mit Hähnchenbrust an Feigen-Senf Dressing
Kartoffelsalat mit sonnengetrockneten Tomaten und geröstetem Speck
Marinierte Mozzarella mit Fleischtomaten in Basilikumöl oder Bruscetta

Eingelegte Gemüse:

Paprika, Artischocken, Zucchini und Auberginen
Sommersalate mit zweierlei Dressing

Vom Grill:

Lachssteak mit Basilikum Im Bananenblatt gegart
Lammkotelette und Nackenkotelette mit Pesto Rosso mariniert
Salsiccia (Italienische Bratwurst mit Fenchel)
Frische Sardinen in Blasmicoessig

Aus der Riesenpfanne:

Champignons mit frischen Kräutern
Rosmarinkartöffelchen
Dazu reichen wir verschiedene Dips, Grillsaucen, Zaziki und Kräuterquark
Baguette und Ciabatta mit Basilikumbutter

Dessert:

Frische Beeren der Saison
mit Cassis-Joghurtsauce

45,50 Euro pro Person

MEDITERRANES BBQ

Geflügelcocktail mit Orangen und Bananen
Kartoffelwürfel mit Kräutern und Knoblauch (gebraten)

Tomatensalat mit schwarzen Oliven und Schafskäse oder mit Tintenfisch
Mediterraner Nudelsalat mit getrockneten Tomaten
Cous-Cous-Salat mit frischen Kräutern
Paprikasalat mit eingelegten Aprikosen
Marinierter Mozzarella mit Feigen und Feldsalat an Aceto Balsamico-bianca

Vom Grill:

Hähnchenbrustfilet an Mangochutney
Schweinemedallions an Chilisauce
(oder auch andere Fleischsorten wie Lamm oder Rind möglich)
Thunfischsteaks im Bananenblatt mit Mango-Paprika-Sauce
Gegrillte Sardinen
Gegrillte-Champignons-Putenspieße
Gambagrillpfanne (gr. 16/21) mit Koriander und Knoblauch

Limonen-Ingwercreme mit flambierten Mangos
Oder exotischen Obstsalat mit Eis
Dazu helles Brot – am besten vom Grill
Kräuter-Knoblauchdressings und verschiedene Grilldips

52,50 Euro pro Person

SPANISCHES BBQ

Tappasplatten:

Seranoschinken, Manchegokäse,
Peperoni, Oliven, Pimientos,
Kartoffelsalat mit getrockneten Tomaten und Frühlingszwiebeln,
mediterraner Nudelsalat mit Tomate Mozzarella, Basilikum und Pesto

Grillstation:

Chorrizzo , Lamm-Rindsgrillwürsten – pikant

Marinierte Hühnchenbrust
Lammkeule oder Roastbeef am Stück
Seeteufel im Speckmantel oder im Bananenblatt
und/oder gegrillte Sardinen

Aus der Riesenpfanne:

Gemischte Gemüsepfanne:
Zucchini, Auberginen, Paprika, Champignons
Kräuterdrillinge mit Meersalz

Dessert:

Creme Catalan
Obstsalat von exotischen Früchten

Brotkorb:

Ciabatta, Baguette, Knoblauchbaguette, Ciabattapartybrötchen
Dips: Aioli, Kräuterbutter oder Tomatenbutter, div. Grillsaucen und Senf

46,00 Euro pro Person

BBQ / FINGERFOOD

Fingerfood:

Lachsrollchen im Crepésmantel
Gamba-Orangensalat im Gläschen
Canapees mit Frischkäse und gem. Belag
Tortillas mit Käse überbacken mit roter/ süß und grüner Soße / scharf

Buffetstation:

Blattsalate mit eßbaren Blumen Pinienkernen kleine gelbe Tomaten und Pamesan
(in der grossen Paellapfanne am Buffet angerichtet)
Verschiedene Sorten Brot

Warm:

Aus dem Wok - gebratener Reis „Caribic“ in der Babyananas
Exotisches Gemüse gebraten mit Kokos und Mandeln
Meersalzdrillinge dazu reichen wir Mojosoße verde

Vom Grill:

Auf dem Bananenblatt
Roastbeef am Stück vom Grill (wird am Grill frisch aufgeschnitten) dazu 1 Gamba/obenauf
oder
Spanische Kebabspieße von der Rinderhüfte mit Kräutern/Zitronen/Knoblauch
Hühnersatespieße mit Mango-Chili Dip
oder
Involtinis von der Pute mit Salbei
Seeteufel mediterran im Bananenblatt gegart (Grill)
verschiedene Dips / Soßen

Dessert:

Käseplatte mit Weintrauben / exotischem Obst / Feigensenf

Mitternachtssnack:

Chili con carne mit Tortillachips und Sauerrahm
oder Currywurst