

## Unser Highlight

# „Weber Grill“ Barbecue



**DER  
SERVICE FÜR  
IHRE GÄSTE**

### „Grillen einmal Anders“

Mit diesem Büfettvorschlag möchten wir Ihnen das unvergleichliche  
„Weber Grill“ Barbecue vorstellen

Ab 50 Personen können wir Ihnen ein Barbecue der besonderen Art  
ermöglichen!

Für ein individuelles BBQ beraten wir Sie gerne in einem persönlichen  
Gespräch!

Rufen Sie uns an!

Anbei sehen Sie drei Vorschläge des „Weber Grill“ BBQ's

## Der Grillmeister

### „Auf dem Weber Grill zubereitet“

Zarte Schweinerückensteaks in einer Kräutermarinade

Rostbratwurst

Feine Hähnchenbrustfilet in Currymarinade

Reichhaltige Auswahl von verschiedenen Blatt- und Rohkostsalaten mit

Joghurt und Kräuterdressing

Italienischer Nudelsalat

Westfälischer Kartoffelsalat

Griechischer Bauernsalat mit Feta

Gemischter Brotkorb mit hausgebackenem Brot

Verschiedene Dips und Grillsaucen

Preis pro Person ab 15,00 €

# Das Grillbüfett für „Steak-Liebhaber“



**DER  
SERVICE FÜR  
IHRE GÄSTE**

## Vorspeisen

Eingelegtes Gemüse in Knoblauch Olivenöl „Antipasti“  
Großes buntes Salatbüfett mit Joghurt- und Pesto Dressing  
Rucola Salat mit Cocktailtomaten und ital. Hartkäse  
Vegetarischer Tortellini Salat

## Hauptgang

### „Auf dem Weber Grill zubereitet“

Frische grobe Metzgerbratwurst  
Nürnberger Rostbratwürstchen  
Schweinenackensteak a la minute zubereitet  
Rinderhüftsteak medium gerillt in einer Kräutermarinade  
in Curry marinierte Geflügelsteak  
Gemüse -warm-  
Rosmarinkartoffeln mit Schale

Gemischter Brotkorb mit hausgebackenem Brot  
Kräutertunke Feuriger Chili Dip  
Barbecue Saucen

Preis pro Person ab 20,50 €

# Das Exklusive BBQ



**DER  
SERVICE FÜR  
IHRE GÄSTE**

## Vorspeisen

Auswahl von verschiedenen Blatt- und Rohkostsalaten mit Dressing  
Dazu Croutons und Sonnenblumenkerne  
Strauchtomate mit Mozzarella und frischem Basilikum  
Mit Kräutern marinierte Oliven  
Griechischer Bauernsalat mit Fetakäse  
Tortellini Salat mit Gartenkräutern  
Hausgemachter Krautsalat  
Thunfischsalat mit Gemüsestreifen  
Hausgebackenes Brot mit Kräutertunke und feurigem Chili Dip  
Melone mit Knochenschinken  
Fleischklößchen mit Salbei und Parmesankäse

## Hauptgericht

### „Auf dem Weber Grill zubereitet“

Marinierte Hähnchen- und Schweinesteaks  
Lammlachse mit frischem Rosmarin  
Fangfrisches Lachssteak im Gemüsesäckchen

Schwenkkartoffeln aus der Pfanne  
Pasta trikolore (bunte Nudeln)  
Barbecue Saucen  
Frische Champignons in Rahm  
Provenzalisches Gemüse mit Pinienkernen – leicht gratiniert –

## Dessert

Frischer Obstsalat mit Prosecco Schaum  
Karamell Creme mit gerösteten Mandeln

Preis pro Person ab 29,00 €