

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 16,50 €

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
Vegetarische Grillgemüse mit Kräutern der Provence

Rosmarinkartoffeln mit Schale

Gemischter Brotkorb mit hausgebackenem Brot
Kräutertunke Feuriger Chili Dip
Barbecue Saucen

Preis pro Person ab 22,00 €

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
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 30,50 €