



# Barbecue Vorschlag 1



## Grillbeilagen und Vorspeisen

Klassischer Cole Slaw Salat

Auswahl von gemischten Anti Pasti

Pellkartoffelsalat mit roten Zwiebeln, Gemüsestreifen und Vinaigrette

Ceasar Salad mit Anchovis, Parmesan und Brotcroutons

Herzhaftes Röstgemüse aus der Pfanne | Karamellierte Maiskolben  
Frische Ofenkartoffeln mit Meersalz

Gemischte Baguette Stangen



## Vom Grill

Hausgemachte Spare Ribs

Rinderhüfte mit Tomaten Knoblauch Marinade

Hähnchensteak mit Paprika Marinade

Knuspriger Bauchspeck mit Aprikosen Marinade

Gegrillter Fisch „Cajun Style“

## Dip it!

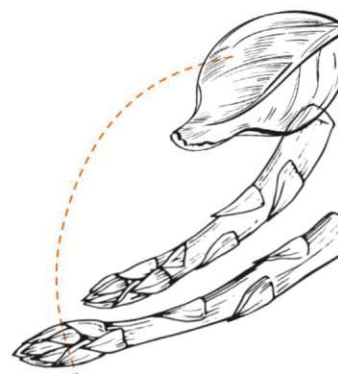
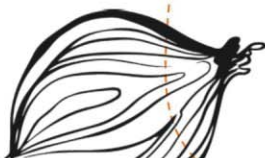
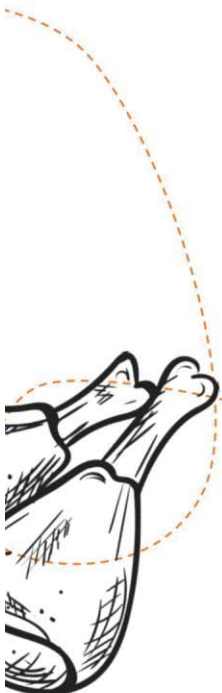
Barbecue Soße | Sour Cream | Chili Ketchup  
Kräuterbutter | Schafskäse Creme

## Dessert

Mango Mousse mit Frucht Püree

Panna Cotta mit gemischten Beeren

32,50 €





# Barbecue Vorschlag 2



## Grillbeilagen und Vorspeisen

Rucola mit Mozzarellakugeln, Tomaten und Balsamico Reduktion

Bulgur Salat mit Röstgemüse und Fetakäse

Romanosalat mit gebratener Chorizo und Parmesankäse

Salat von Mini Rigatoni mit gebratenem Marktgemüse

Drillinge mit Rosmarin | Gemüsespieße der Saison  
Gegrillter Halloumi Käse

Gemischte Baguette Stangen



## Vom Grill

Flank Steak vom Rind mit gestoßenem Pfeffer und Meersalz

Putenspieße in Mango Marinade

Dönninghaus Bratwurst

Paillard vom Schweinelachs mit Kräuteröl

Lachsforelle auf einem Gemüsebeet

## Dip it!

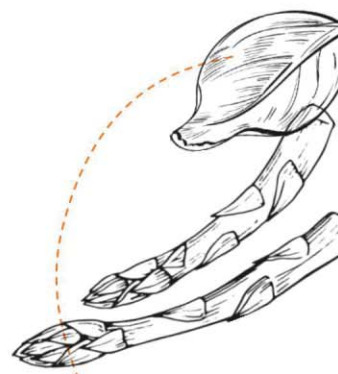
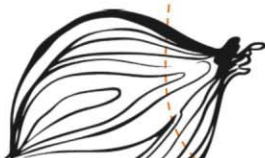
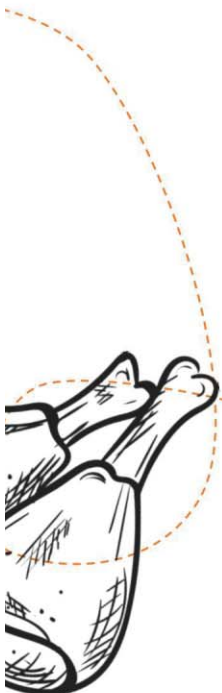
Kräuterbutter | Guacamole | Senf  
Aprikosen Mango Salsa | Joghurt Curry Dip

## Dessert

Zitronen Joghurt Mousse mit Granatapfel Soße

Tiramisu mit eingelegten Kirschen

34,50 €





# Barbecue Vorschlag 3

## Grillbeilagen und Vorspeisen

Tomaten Pilz Salat mit gerösteten Ciabatta Würfeln

Couscous Salat mit Aprikosen, Lauchzwiebeln und frischen Kräutern

Pikanter Kartoffelsalat mit Parmaschinken und Rucola

Gemischte Fischfilets mit gebratenen Paprikastreifen

Rosmarin Kartoffelspalten | Gegrillte Maiskolben mit Honigbutter  
Riesenchampignons mit vegetarischer Füllung

Gemischte Baguette Stangen

## Vom Grill

Krakauer

Putenbrustspieße mit frischer Ananas

Rumpsteak mit buntem Pfeffer

Schweinefiletröllchen mit Bacon

Garnelen auf gebratenem Marktgemüse

## Dip it!

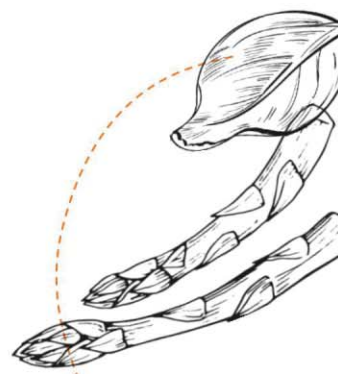
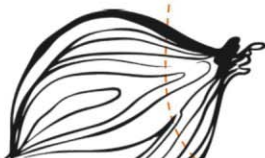
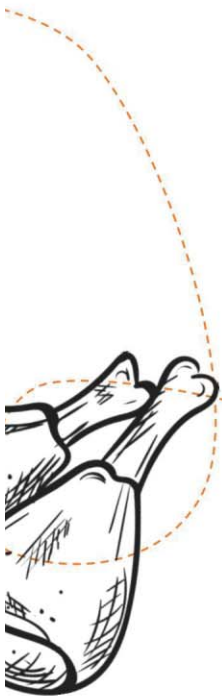
Senf | Curry Mango Dip | Aioli  
Red Pepper Dip | Kräuterbutter

## Dessert

Zweierlei Schokoladen Mousse mit gemischten Beeren

Frische Früchte mit Minze Pesto

37,00 €





# Barbecue Vorschlag 4

## Grillbeilagen und Vorspeisen

Salat mit Garnelen und Zuckerschoten

Büffelmozzarella mit Tomaten und Basilikum

Bunter Quinoa Salat mit frischem Gemüse und Fetakäse

Überbackene Zucchinischeiben mit Tomatensugo und Bergkäse

Drillinge mit Chili Öl | Gegrillter Halloumi Käse  
Vegetarische Gemüsespieße

Gemischte Baguette Stangen

## Vom Grill

Rumpsteak in Thymian Marinade

Weideschaflachs mit Speck und Paprika

Marinierte Schweinerücken Steaks

Hähnchenbrustfilet mit Curry Marinade

Gedünstetes Lachsfilet auf Frischgemüse mit Zitronengras

## Dip it!

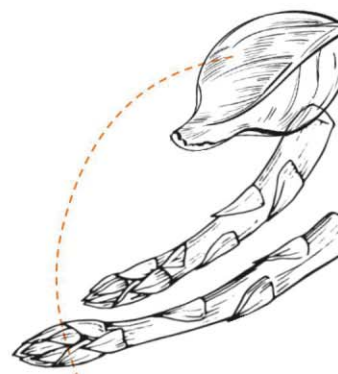
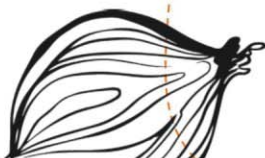
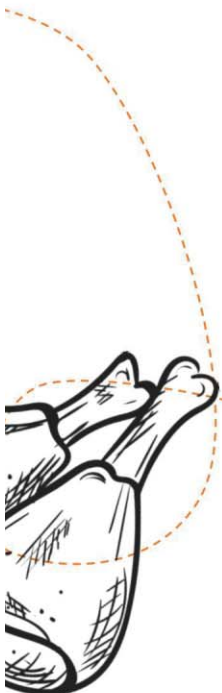
Kräuterbutter | Weiße Pfeffer Soße | Guacamole  
Tomaten Knoblauch Soße | Joghurt Limetten Dip

## Dessert

Giotto Mousse mit Himbeersoße

Melonen Salat mit Weintrauben und Grappa Reduktion

39,00 €





# Barbecue Rustikal

## Grillbeilagen und Vorspeisen

Klassischer Cole Slaw Salat

Mediterraner Nudelsalat

Tomate Mozzarella mit hausgemachtem Pesto

Buntes Röstgemüse | Rosmarin Kartoffeln

Gemischte Baguette Stangen

## Vom Grill

Holzfüllersteak

Gegrilltes Hähnchenbrustfilet

Bratwurstschnecke

## Dip it!

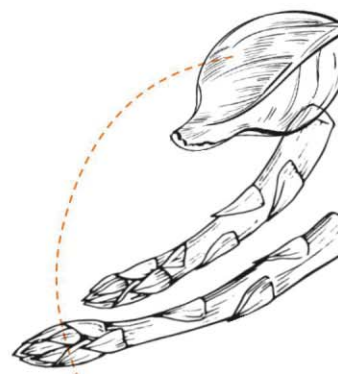
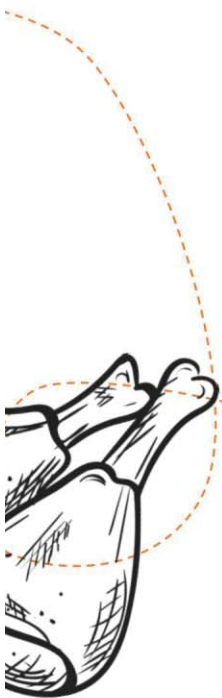
Barbecue Soße | Senf  
Tomaten Paprika Salsa | Kräuterbutter

## Dessert

Mousse au chocolat

Panna Cotta mit Himbeersoße

29,50 €





# Information

Alle angegebenen Preise gelten pro Person zzgl. MwSt.

Auf Wunsch stellen wir Ihnen gerne einen Koch zur Seite, der Ihr Barbecue betreut und für Sie das Grillen übernimmt.

Den passenden Gasgrill, inklusive Propangas, bieten wir Ihnen gerne an.  
Sie können uns auch einen eigenen Gasgrill bereitstellen.  
Bitte achten Sie darauf, dass dieser vorab entsprechend gereinigt wurde.

Bitte bedenken Sie, dass bei Regen und Unwetter eine Überdachung zum Grillen zur Verfügung stehen muss.  
Einen passenden Pavillon können Sie alternativ über uns mieten.

