

Prüsse BBQ I

Vorspeisenbuffet

Orangen – Linsensalat mit Harissa
Scharfer Tomatensalat mit roten Zwiebeln und Pfirsich – Estragon -
Vinaigrette
Kartoffelsalat á la Genovese (mit grünen Bohnen, Schafskäse und
Petersilienpesto)
„Sommer Salat“ mit Speck, Avocado und Erdbeer - Dressing
Gemischte Blattsalate mit gerösteten Kernen, hauseigenes French Dressing
Sommerlicher Nektarinen – Mozzarella - Salat
Ciabatta
Chili Meersalz, Kräuter - Joghurtschmand

Vom Grill

Zartes Huftsteak
Lachsfilet in Sweet Chili marinade
Prüsse Rostbratwurst
Steaks vom Schweinenacken
Knoblauchmarinierte Auberginen - und Zucchinischeiben
Halbe Tomate und Paprikaspalten mit Meersalz

*

Halbe Baked Potato

Senf, Ketchup, Aioli, Tomaten – Zwiebelrelish, Sour Cream
BBQ-Sauce

Dessertbuffet

“Summer Mess“ Mascarpone – Creme mit Kokosraspeln, Kirchen und
Schokoladenkuchen
Pfefferminz – Pannacotta mit Himbeersauce

34,00 € pro Gast

Prüsse BBQ II

Vorspeisenbuffet

Scharfer Garnelen – Gurken – Salat mit Basilikum und Koriander
Cesars Salat mit Croûtons, gehobeltem Parmesan und Knoblauchdressing
„Spicy Wassermelonensalat“ mit frischer Minze, Cashewkernen und rote Zwiebeln
Salat von Kirschtomaten mit Mozzarella an Basilikumpesto
„Rote Bete Cous – Cous “ mit Fetakäse
Artischocken – Salat mit Stachelbeeren, frischer Minze und Limetten - Vinaigrette
Ciabatta
Guacamole, Kräuterschmand

Vom Grill

Riesengarnelen
Entrecôte
Lachsfilet „Saltimbocca“
Rosmarin marinierte Lammchops
Hühnchenbrust
Prüsse Rostbratwurst
Halbe Tomate und Paprikaspalten mit Meersalz
kleine Maiskolben, Champignons
Rosmarinkartoffeln

*

Senf, Ketchup, Petersilien – Parmesan Dip
Tomaten- Zwiebelconfit, BBQ Sauce, Aioli, Guacamole

Dessertbuffet

“ Erdbeeren – Trifle“ Mascarpone – Creme mit Schokoladenkuchen, Baiyles und frische Erdbeeren
Frischkäse – Terrine mit Mango Sauce

36,50 € pro Gast

Prüsse BBQ III

Vorspeisenbuffet

Bruschetta mit Räucherlachs – Avocado - Tatar
Pfefferhähnchen auf Römersalat und Parmesan – Sardellen Dressing
Feldsalat mit Avocado, Mozzarella und Orangendressing
Glasnudeln mit zarten Streifen vom Huhn in Soja – Sesammarinade
Kohlrabi – Apfel – Salat mit Ziegenkäse, Walnüssen und Cranberrys
Gemischte Blattsalate mit gerösteten Kernen, hauseigenem French Dressing
Ciabatta
Hauseigene Kräuterbutter

Vom Grill

Zarte Lammkoteletts in Knoblauch – Petersilien – Marinade
Doradenfilets mit frischen Kräutern und Zitrone
Hähnchenbrust
Entrecôte
„Prüsse“ Rostbratwurst
Paprikaspalten mit Meersalz, halbe Tomate
Knoblauchmarinierte Aubergine und Zucchini

*

Röstkartoffeln

Dessertbuffet

Mascarpone creme mit Beerenfrüchten
Mousse au Chocolat mit Splintern von der Zartbitterschokolade
Dreierlei Käse vom Brett mit Weintrauben und Feigensenf

39,50 € pro Gast