

BBQ I

- Kalte Speisen:** Nudelsalat
Kartoffelsalat, Krautsalat
Tomatensalat, Blattsalat
Verschiedene Dips, Dressings und Saucen
Gemischter Brotkorb mit Butter
- Warme Speisen:** Bratwurst
Schweinenackensteaks in hausgemachter
Marinade
Rippchen
Ofenkartoffeln mit Sauerrahm

**€ 25,50 pro Person plus
20,-/h für den grillenden Koch**

BBQ II

Kalte Speisen: Italienischer Penne Salat mit Rucola und getrockneten Tomaten
Niedersächsischer Pellkartoffelsalat
Bauernsalat mit Schafskäse und Oliven
Gurkensalat
Weißkrautsalat
Verschiedene Dips, Dressings und Saucen
Gemischter Brotkorb mit Butter

Warme Speisen: Pulled Pork

Schweinenackensteaks in hausgemachter Marinade
Hähnchenbrust in Chili-Apfel mariniert

Hamburger zum Selbstbelegen
Ofenkartoffeln mit Sauerrahm
Grillgemüse und Maiskolben

Dessert: Limettencreme mit Himbeer-Sauce

**€ 39,00 pro Person
plus 20,-€ /h für den grillenden Koch**

BBQ III

Kalte Speisen: Caesar-Salat mit Parmesan und Croutons
Kartoffelsalat mit Lachs und Krabben

Italienischer Penne Salat mit Rucola und getrockneten Tomaten

Antipasti von Zucchini, Aubergine, Paprika Champignons und Fenchel

Verschiedene Dips, Dressings und Saucen

Gemischter Brotkorb mit Butter

Warme Speisen: Pulled Pork
Rip Eye mit groben Pfeffer und Kräuterbutter

Pazifiklachsseite mit gestoßenem Pfeffer

Schweinefilet im Speckmantel umwickelt

Baked Potatoe mit Kresse-Quark
Gemüsetortilla

Dessert: Mousse au Chocolat mit weißen Flakes

€ 57,50 pro Person
plus 20,-€ /h für den grillenden Koch

BBQ IV

Kalte Speisen: Geflügelsalat, Waldorfsalat
Italienischer Nudelsalat mit Rucola
Schweinerücken, dünn aufgeschnitten in
Thunfischsauce und Kapern
Bauernsalat mit Schafskäse und Oliven
Kartoffelsalat in Dijon-Senf-Vinaigrette
Cole Slaw (Amerikanischer
Krautsalat)

Tsatsiki, BBQ Sauce, Aioli,

Gemischter Brotkorb mit Butter

Warme Speisen: Hähnchenbrust in Salbei-Knoblauch mariniert
Rip Eye mit groben Pfeffer und Kräuterbutter
Huftsteak vom US-Beef
Pulled Pork

Halloumi (Grillkäse)
Bunte Gemüsespieße
Gebackene Meersalzkartoffeln
Paella

Dessert: Mini Brownies

Cheese-Cake mit Blaubeeren Kompott

€ 65,00 pro Person
plus 20,-€ /h für den grillenden Koch

BBQ V

Kalte Süßkartoffelsalat mit Avocado

Speisen: Antipasti von Zucchini, Aubergine, Paprika

Champignons und Fenchel

Ananas-Gurken-Salat

Pesto Nudelsalat nach italienischer Art

Mediterraner Feldsalat Caprese

Cole Slaw (Amerikanischer Krautsalat)

Tsatsiki, BBQ-Sauce, Aioli

Gemischter Brotkorb mit Butter

Warme Gespießte Hähnchenunterkeule ohne Knochen mariniert mit

Speisen: Chili, Knoblauch und Koriander

Pazifiklachsseite mit gestoßenem Pfeffer

Huftsteak vom US-Beef

Pulled Pork oder -Chicken

Baked Potatoe mit Kresse-Quark

Gegrillte Kartoffeln mit Rosmarin

Paella

Dessert: Erdbeermascarpone

Tiramisu

**€ 68,00 pro Person plus 20,-€ /h
für den grillenden Koch**

