

BBQ I

KALTE SPEISEN: NUDELSALAT
KARTOFFELSALAT, KRAUTSALAT
TOMATENSALAT, BLATTSALAT
VERSCHIEDENE DIPS, DRESSINGS UND SAUCEN
DAZU SERVIEREN WIR BAGUETTE UND BUTTER

WARME SPEISEN: BRATWURST
SCHWEINENACKENSTEAKS IN HAUSGEMACHTER MARINADE
RIPPCHEN
OFENKARTOFFELN MIT SAUERRAHM

€ 18,50 PRO PERSON
PLUS 20,-/H FÜR DEN GRILLENDE KUCH

bischofshol
HOTEL & WALDWIRTSCHAFT

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
DAZU SERVIEREN WIR BAGUETTE UND BUTTER

WARME SPEISEN: PULLED PORK
SCHWEINENACKENSTEAKS IN
HAUSGEMACHTER MARINADE
HÄHNCHENBRUST IN CHILI-ÄPFEL MARINIERT
HAMBURGER ZUM SELBSTBELEGEN
OFENKARTOFFELN MIT SAUERRAHM
GRILLGEMÜSE UND MAISKOLBEN

DESSERT: LIMETTENCREME MIT HIMBEER-SAUCE

bischofshol
HOTEL & WALDWIRTSCHAFT

€ 28,50 PRO PERSON
PLUS 20,-€ /H FÜR DEN GRILLENDE KUCH

BBQ III

KALTE SPEISEN: CAESAR-SALAD 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
DAZU SERVIEREN WIR BAGUETTE UND BUTTER

WARME SPEISEN: PULLED PORK
RIP EYE MIT GROBEN PFEFFER UND KRÄUTERBUTTER
LACHS AUF HONIG CHILI GEMÜSESTREIFEN IM BANANENBLATT
ODER PAZIFIKLACHSSEITE MIT GESTOSSENEM PFEFFER
SCHWEINEFILET IM SPECKMANTEL UMWICKELT
BAKED POTATOE MIT KRESSE-QUARK
MAISKOLBEN
GEMÜSETORTILLA

DESSERT: MOUSSE AU CHOCOLAT MIT WEISSEN FLAKES

**€ 39,00 PRO PERSON
PLUS 20,-€ /H FÜR DEN GRILLEN DEN KOCH**

BBQ IV

KALTE SPEISEN: GEFLÜGELSALAT, WALDORFSALAT
ITALIENISCHER NUDELSALAT MIT RUCOLA
SCHWEINERÜCKEN, DÜNN AUFGESCHNITTEN
IN THUNFISCHSAUCE UND KAPERN
BAUERN Salat MIT SCHAFFSKÄSE UND OLIVEN
KARTOFFEL Salat IN DIJON-SENF-VINAIGRETTE

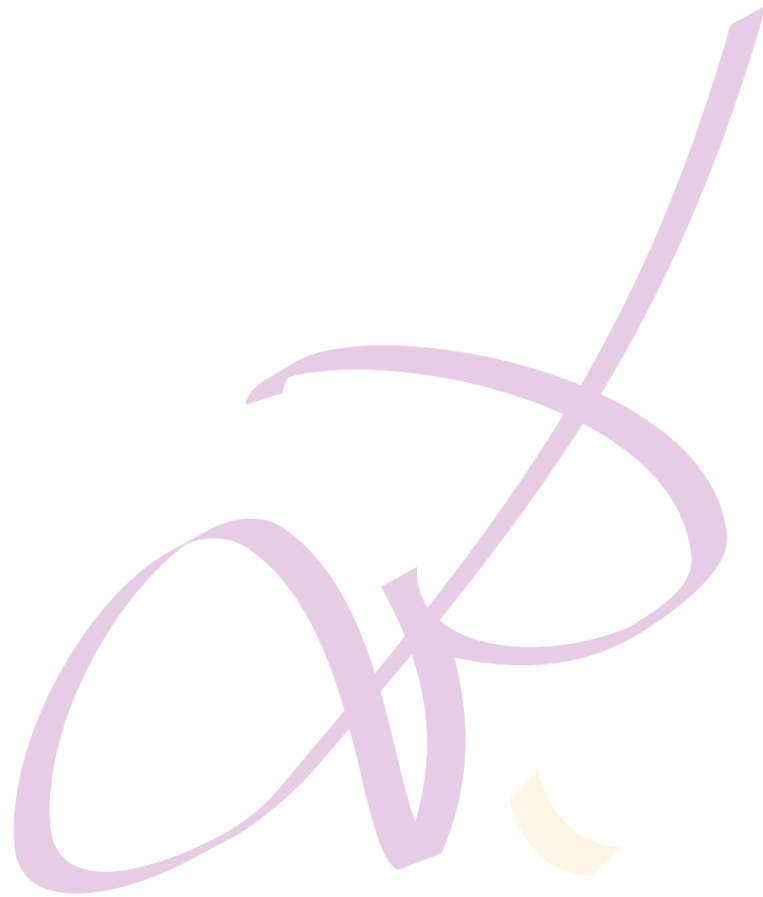
COLE SLAW (AMERIKANISCHER KRAUTSALAT)
TSATSIKI, BBQ SAUCE, AIOLI,
DAZU SERVIEREN WIR BAGUETTE UND BUTTER

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
MAISKOLBEN
PAELLA

DESSERT: MINI BROWNIES
CHEESE-CAKE MIT BLAUBEEREN KOMPOTT

**€ 47,00 PRO PERSON
PLUS 20,-€ /H FÜR DEN GRILLEN DEN KOCH**

Bischofshol Gastronomie GmbH & Co. KG, Bemeroder. Str. 2, 30559 Hannover; Tel.
0511-9 53 90 – 0



bischofshol
HOTEL & WALDWIRTSCHAFT

Bischofshol Gastronomie GmbH & Co. KG, Bemeroder. Str. 2, 30559 Hannover; Tel.
0511-9 53 90 – 0

BBQ V

KALTE SPEISEN: SÜSSKARTOFFELSALAT MIT AVOCADO
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,
DAZU SERVIEREN WIR BAGUETTE UND BUTTER

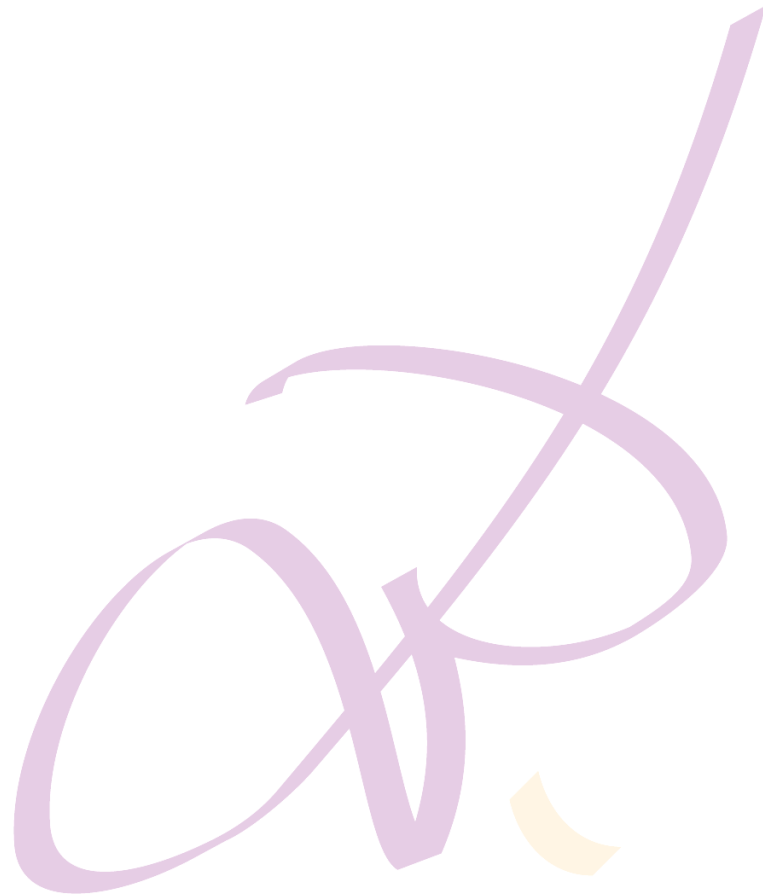
WARME SPEISEN: GESPIESSTE HÄHNCHENUNTERKEULE OHNE
KNOCHEN
MARINIERT MIT CHILI, KNOBLAUCH UND
KORIANDER
PAZIFIKLACHSSEITE MIT GESTOSSENEM
PFEFFER
HUFTSTEAK VOM US-BEEF
GARNELENSPIESSE
PULLED PORK ODER –CHICKEN
BAKED POTATOE MIT KRESSE-QUARK
GEGRILLTE KARTOFFELN MIT ROSMARIN
MAISKOLBEN
PAELLA

DESSERT: ERDBEERMASCARPONE
TIRAMISU

€ 54,00 PRO PERSON

Bischofshol Gastronomie GmbH & Co. KG, Bemeroder. Str. 2, 30559 Hannover; Tel.
0511-9 53 90 – 0

PLUS 20,-€ /H FÜR DEN GRILLEN DEN KOCH



bischofshol

HOTEL & WALDWIRTSCHAFT

Bischofshol Gastronomie GmbH & Co. KG, Bemeroder. Str. 2, 30559 Hannover; Tel.
0511-9 53 90 – 0