

Gala BBQ

Vorspeisen

Spezialitäten aus Fluss und Meer mit knackiger Rohkost

Gebratene Riesengarnelen auf mediterranem Gemüse

Rosa gebratene Entenbrust auf Rote Bete Carpaccio an Walnuss-Vinaigrette

Wildkräutersalat an gehobeltem Grana Padano und Rucola

Jakobsmuscheln auf Erbsenpüree mit lauwarmen Tomatensalat

Hähnchenbrust-Sticks mit Sesam und Zitronenpfeffer

Würziger Couscous-Salat mit pikantem Hummus

Dazu reichen wir Baguette und verschiedene Vollkornbrotsorten

Live vom Grill

Roastbeef von der Allgäuer Färse, rosa gebraten, live tranchiert

Rotbarschfilet auf der Haut gebraten

Gegrillte Maispoulardenbrust gefüllt mit Schafskäse

Beilagen

Getrüffeltes Kartoffelgratin

Gnocchi mit grünem Spargel, Pilzen und Sahnesoße

Grill-Gemüse Spieße

Desserts

Fluffiges Mousse au Chocolate

Feine Safran-Mango-Creme mit Erdbeersauce und frischer Minze

Sauerkirsch-Cake im Glas mit weißer Schokolade

ab 80 Personen: 42,00 € pro Person zzgl. MwSt.