

## **Master Barbecue**

### **Salate & Vorspeisen**

Carpaccio vom Rinderfilet mit Rucola und gehobeltem Grana Padano an Zitronen-Vinaigrette

Vitello Tonnato mit kleinen Kalbsröllchen und Pinienkernen an cremiger Thunfischsauce

Linsensalat mit Karotten und Zwiebeln in Tomaten-Relisch

Büffelmozzarella mit Cocktailtomaten und Basilikum

Gurkensalat in Drillrahm-Dressing

Oma's Kartoffelsalat mit Kürbiskernen

Fetakäse mit Kräutern

Oliven im Kräutersud

Oliventapenade

Sommerliche Blattsalate

Tomaten, Gurken

Paprika, Karotten

Pinienkerne

Balsamico-Vinaigrette

Dazu reichen wir Baguette und Ciabatta mit gesalzener Butter und Aioli-Creme

### **BBQ Spezialitäten**

Flanksteak vom Allgäuer Jungbullen mit Forest Flavor

Garnelen aus dem Knoblauch-Kräutersud

Maispoulardenbrüstchen in Alabama-Marinade

Haloumi Grillkäse

Saftige Maiskolben mit Honig

Dazu reichen wir Dirty Umami, Kräuterquark mit Knoblauch, Chilisaucen, Original BBQ-Sauce, Senf, Ketchup, Aioli und hausgemachte Kräuterbutter

### **Aus dem WOK**

Süßkartoffel-Pfanne mit Schalotten und Cashewnüssen

Gnocchi an Trüffel-Sahne-Sauce

Veggie-Gemüsepfanne: Kürbis, Zucchini und Paprika mit frischen Kräutern

### **Desserts**

Crème-brûlée live flambiert

Frischer, regionaler Obstsalat mit Fruchtsauce und Minze

Französische Käseauswahl mit exquisitem Feigensenf

ab 50 Personen: 40,90 € pro Person zzgl. MwSt.

