

Premium Barbecue

Vorspeisen auf Etageren serviert

Vitello Tonnato mit kleinen Kalbsröllchen und Pinienkernen an cremiger Thunfischsauce

Büffelmozzarella mit Cocktailtomaten und Basilikum

Feiner Hirtensalat mit Schafskäse, Koriander, Kalamata Oliven und Couscous

Hausgemachte Maultaschen mit Oma's Kartoffel-Salat und gerösteten Schalotten

Antipasti Grillgemüse mit marinierter Aubergine, Paprika (Saison Gemüse) und Oliven

Karamellierter Ziegenfrischkäse mit Zucchini Carpaccio, Zitronen Vinaigrette Salat Garnitur

Dazu reichen wir Knoblauchbrot mit Oregano, groben Pfeffer und Meersalz

Live vom Grill

Rosa, gegrillte French-Chops vom Lammrücken

Tomahawk von der Allgäuer Färse Live am Buffet Tranchiert

Gegrillter Octopus

Spanische Iberiko French Racks im ganzen

Gesalzene Grilled Hot Peppers mit Kräuteröl verfeinert

Dazu reichen wir Kräuterquark mit Knoblauch, ChilisaUCE, Original BBQ- Sauce, Senf, Ketchup, Aioli-Creme, Trüffel- Mayonnaise und hausgemachte Kräuterbutter

Aus dem Parmesan - Laib

Spaghetti / Linguine

wahlweise mit frischem gehobeltem Trüffel pro/Person Aufpreis von 4,50€

Beilagen

Getrübefelte French-Fries mit gehobeltem Parmesan

Grüne Bohnen mit gewürfeltem Bacon

Grill- Gemüsepfanne: Zucchini, Cocktailtomaten, Roten Zwiebeln, Karotten und Zuckerschotten mit frischen Kräutern und Pinienkernen

Desserts Flying serviert

Fluffige Zitronencreme mit Erdbeersauce und frischen Erdbeeren

Gegrillte Wassermelone und Ananas mit Fruchtsauce

Himbeersorbet an Chili-Schokolade

ab 50 Personen: 69,00 € pro Person zzgl. MwSt.

