

BBQ-Büffets

Klassik BBQ

Anti-Pasti-Variation

(Marinierte Zucchini im Fetamantel, gefüllte Kirschpaprika , gefüllte Peperoni, marinierte gefüllte Kirschtomate, marinierte Champignons, Oliven)

Nudelsalat mit Chili- und Limettenöl, gebratene Chorizo und Kirschtomate

Oliven Pellkartoffelsalat mit Rucola und Tomate

Bratwurst vom Bentheimer Landschwein

Tandoori-Hähnchenspieße

marinierte Spare Rips

Nackensteaks vom iberischen Duroc-Schwein

Chili-Mayonaise, BBQ-Dip, Brotauswahl, 38grad Pestos

33.50 € p.P. (ab 20 Personen)

Asiatisches BBQ

Asiatischer Glasnudelsalat mit Cashewkernen und Gemüse

California-Rolls mit geräuchertem Lachs, Forelle und Gurke

Papayasalat mit Limonendressing

Asiatischer Spitzkohlsalat mit Karotte und Ingwer

Frühlingsrollen mit Garnele & Hähnchen

Bratwurst mit Chili und Käse

Tandoori-Hähnchenspieße

marinierte Spare Rips mit Hoisin oder langsam gegrillter Schweinebauch im Ganzen

Rinderbrust langsam gegrillt

Gegrillte Lachs mit Soja-Limetten Mariande

Wokgemüse mit Teriyaki

gebratene Nudeln

Chili-Mayonaise, Mangochutney, Teriyaki-BBQ Dip, Satésauce, Brotauswahl

Panna Cotta von weißer Schokolade mit karamellisierter Ananas und Thai-Basilikum Schoko

Mousse mit Orange & Chili

44.00 € p.P. (ab 20 Personen)

Mögliche Erweiterung: Riesengarnelen in Zitronengras-Ingwer-Marinade (+3,00 €)



wo Kochen ein Erlebnis is(s)t

American BBQ

Ceasar Salad (Romanasalat-Schichtsalat mit Parmesan, Ei, Tomate und mildem Knoblauchdressing) Coleslaw (amerikanischer Krautsalat)
Anti-Pasti-Variation
(Marinierte Zucchini im Fetamantel, gefüllte Kirschpaprika , gefüllte Peperoni, marinierte gefüllte Kirschtomate, marinierte Champignons, Oliven)

Sparerips in BBQ Marinade
Hähnchenoberkeulen (Drumsticks)
IBP Beef in Soja-Sesam-Marinade
Nackensteaks vom iberischen Duro-Schwein
BBQ-Sauce, Sweet-Salsa, Jim Beam-Mayonaise
Maiskolben mit Bacon, Baked Beans (buntes Bohnengemüse mit Speck in Tomatensauce)
Ofenkartoffel mit Sour Cream,
Brotauswahl und Pesto

Key Lime Pie oder American Cheesecake
42.50 € p.P. (ab 20 Personen)
Mögliche Erweiterung: Riesengarnelen in Honig-Mustard-Chili-Marinade (+3,00 €)

Gourmet BBQ

Büffel-Mozzarella mit Strauchtomaten
Anti-Pasti-Variation (Zucchini mit Fetakäse, gefüllte Kirschpaprika, gefüllte Kirschtomaten
Auberginen-Röllchen mit Chorizo und Ziegenkäse, marinierte Champignons, Oliven) Kartoffelsalat
mit frischem Basilikum, Tomate, grünem Spargel, Senf und weißem Balsamico Brot & Dipauswahl

Gegrillte Wachtelspieße mit Tandoori-Joghurt-Marinade
Schweinefiletspieße mit Bacon oder Serranoschinken
Lammhüfte mit Kräuter-Senf-Marinade
US-Flank Steak I.B.P.(Rinderlappensteak) in Ahorn-Soja-Marinade
Riesengarnelen und Lachstranche

Rosmarinkartoffeln, gebackene Süßkartoffelscheiben gratinierte Tomaten, grüner Spargel

Panna Cotta von dunkler Schokolade mit Tonkabohne und Himbeere Kokosnuss-Joghurtmousse
mit Passionsfrucht und Früchtespieß

48.50 € p.P. (ab 20 Personen)



wo Kochen ein Erlebnis is(s)t

Mediterranes BBQ

Mini-Caprese-Spieße (Tomate-Mozzarella) mit Basilikum-Pesto
Anti-Pasti-Variation (Zucchini mit Fetakäse, gefüllte Kirschkaprika, gefüllte Kirschtomaten
Auberginen-Röllchen mit Chorizo und Ziegenkäse, marinierte Champignons, Oliven)
Meeresfrüchtesalat mit Tomate, Zitrone, Knoblauch und Petersilie
Pastasalat mit Limonenöl , Oliven, Zucchini, Tomaten und Basilikum
Spanischer Kartoffelsalat mit Oliven, getrockneten Tomaten

Marinierte Nackensteak vom iberischen Duro-Schwein
Hähnchenbrust mit Sherry-Thymian Marinade
Lammlachse und kleine Rindersteaks
Kanarische Kartoffeln mit Meersalz,
buntes Paprikagemüse
gegrillte Dorade mit Kräuteröl mariniert
Brotauswahl, Aioli, Chili-Mayonaise, Zwiebelconfit

Panna Cotta von dunkler Schokolade mit Himbeeren
Erdbeer-Cantuccini-Tiramisu

46.50 € p.P. (ab 20 Personen)

Mögliche Erweiterung: Große Riesengarnelen mit Knoblauch und Knoblauchpetersilie (+3,00 €)

Leihequipment

• Tischdecke eckig 280 x 130 cm (Leihe & Reinigung)	6.00 EUR
• Tischdecke Rund 240 cm (Leihe & Reinigung)	8.00 EUR
• Stehtisch mit Husse (Leihe & Reinigung)	18.50 EUR
• Geschirr (1,5 Teller + 1,5 x Besteck pro Gast // ungereinigt zurück)	p.P. 2.50 EUR
• Geschirr (1,5 Teller + 1,5 x Besteck pro Gast // gereinigt zurück)	p.P. 1.50 EUR
• Dessertlöffel	0,30 EUR
• Gläser (Wein / Sekt / Longdrink / Bier / Weizen)	0,40 EUR
• Pinneken	0,15 EUR
• Reinigung pro Teil	0,15 EUR

weiteres Equipment auf Anfrage

Grill / Beefer / Biergarnituren / Stapelstühle + Hussen / Kühlwagen / Kühltruhen etc.



wo Kochen ein Erlebnis is(s)t