BBQ Büffets

Klassik BBQ

Anti-Pasti-Variation
Nudelsalat mit Chili- und Limetten-Öl, Zucchini und Kirschtomate
Kartoffel-Gurkensalat mit Petersilie
Saisonaler Salat mit Honig-Senfdressing
***
Bratwurst vom Hausschwein
Tandoori-Hähnchenspieße
marinierte Spareribs
Nackensteaks vom Hausschwein
***
Aioli I Chili-Mayonnaise I BBQ-Dip I Brotauswahl I 38grad Pestos

Preis

- 34.50 EUR p.P. (ab 15 Personen)

Asiatisches BBQ

Asiatischer Glasnudelsalat mit Cashewkernen und Gemüse
Avocado Tatar mit Chili-Tomaten-Salsa
Papaya Salat mit Limonen Dressing
Asiatischer Spitzkohlsalat mit Karotte und Ingwer
***
Tandoori-Hähnchenspieße
marinierte Spareribs mit Hoisin-Soja Lack oder langsam gegrillter Schweinebauch im Ganzen
Short Ribs vom Rind
Gegrillte Lachs mit Soja-Limetten Marinade
Wok Gemüse mit Teriyaki
gebratene Nudeln
***
Chili-Mayonnaise I Mango Chutney I Teriyaki-BBQ Dip I Wasabi Mayonnaise I Brotauswahl & Krupuk
***
Panna Cotta von weißer Schokolade mit karamellisierter Ananas und Thai-Basilikum
Schoko Mousse mit Orange & Chili

Preis

- 46.50 EUR p.P. (ab 15 Personen)
- **Mögliche Erweiterung**
  - Riesengarnelen in Zitronengras-Ingwer-Marinade + 3.00 EUR p.P.

American BBQ

Ceasar Salad mit Parmesan-Joghurtdressing
Amerikanischer Coleslaw
Anti-Pasti-Auswahl
Tranche vom Roastbeef mit Trüffel Mayonnaise und Wildkraut
***
Sparerips in BBQ-Marinade
Hähnchenoberkeulen (Drumsticks)
IBP-Beef in Soja-Sesam-Marinade
Nackensteaks vom Hausschwein
Maiskolben mit Bacon
Baked Beans mit Speck in Tomatensauce
Ofenkartoffel mit Sour Cream
BBQ-Sauce I Sweet-Salsa I Jim Beam-Mayonnaise I Brotauswahl I Dips + Pesto
***
Key Lime Pie oder American Cheesecake

Preis

- 46.50 EUR p.P. (ab 15 Personen)
- **Mögliche Erweiterung**
  - Riesengarnelen in Honig-Mustard-Chili-Marinade +3.00 EUR p.P.

Gourmet BBQ

Büffel-Mozzarella Salat mit Strauchtomaten und Kürbiskern-Rucola-Pesto
Anti-Pasti-Variationen
Kartoffelsalat mit frischem Basilikum, Tomate, grünem Spargel, Senf und weißem Balsamico
Crabe Cakes mit Wasabi Mayonnaise
Brot & Dipauswahl
***
Gegrillte Wachtelspieße mit Tandoori-Joghurt-Marinade
Schweinefiletspieße mit Serrano Schinken
Lammhüfte mit Kräuter-Senf-Marinade
US-Flank Steak I.B.P.(Rinderlappensteak) in Ahorn-Soja-Marinade
Riesengarnelen und Lachstranche
Rosmarinkartoffeln I gebackene Süßkartoffelscheiben
gratinierte Tomaten I Bimi
***
Panna Cotta von dunkler Schokolade mit Tonkabohne und Himbeere
Weiße Quark Mousse mit Beeren der Saison

Preis

- 52.50 EUR p.P. (ab 15 Personen)

Mediterranes BBQ

Büffel-Mozzarella-Salat mit Basilikum-Pesto
Anti-Pasti-Variationen
Pastasalat mit Oliven, Zucchini, Tomaten und Basilikum
Spanischer Kartoffelsalat mit Oliven, gebratener Chorizo und getrockneten Tomaten
***
Marinierte Nackensteak vom iberischen Duro-Schwein
Pollo Fino vom Hähnchen mit Sherry-Thymian Marinade
Lammkoteletts oder kleine Rindersteaks
gegrillte Dorade mit Kräuteröl mariniert oder Lachs in der Parmesan-Kräuterkruste
Kanarische Kartoffeln mit Meersalz
Mediterranes Gemüse
Brotauswahl I Aioli I Chili-Mayonnaise I Basilikum Pesto
***
Panna Cotta von dunkler Schokolade mit Himbeeren
Erdbeer-Cantuccini-Tiramisu

Preis

- 44.50 EUR p.P. (ab 15 Personen)
- **Mögliche Erweiterung**
  - Große Riesengarnelen mit Knoblauch und Knoblauchpetersilie (+3,00 €)

Grillservice vor Ort

- Personal 38.50 EUR die Std.

Leihequipment

• Tischdecke eckig 280 x 130 cm (Leihe & Reinigung)	7.50 EUR
• Tischdecke Rund 240 cm (Leihe & Reinigung)	9.50 EUR
• Stehtisch mit Husse (Leihe & Reinigung)	19.50 EUR
• Geschirr (1,5 Teller + 1,5 x Besteck pro Gast I ungereinigt zurück) p.P.	2.75 EUR
• Geschirr (1,5 Teller + 1,5 x Besteck pro Gast I gereinigt zurück) p.P.	1.75 EUR
• Dessertlöffel	0,45 EUR
• Gläser (Wein I Sekt I Longdrink I Bier I Weizen)	0,50 EUR
• Pinneken	0,20 EUR
• Reinigung pro Teil	0,20 EUR

Weiters Equipment auf Anfrage:

- Grill I Beefer I Biergarnituren I Stapelstühle + Hussen I Kühlwagen I Kühltruhen etc.