



Speisen

Betrag

BBQ Catering 1

Vorspeisen

Hausgebackenes Brot mit Aufstrichen

Gemüsesalat mit Zitrusöl und Balsamico

Salat von Artischocken, gerauchtem Paprika und Chorizo

Mediterraner Nudelsalat

American Coleslaw

Blattsalate mit hausgemachten Dressings

Bacon-Bomb mit Cheddar, Frischkäse und Kräutern

Vom Grill und Smoker

Dorsch auf pikantem Ananas-Paprikaragout

"Zupf-Sau" aka Pulled Pork
als Burger oder Wrapstation

Ganze Hochrippe vom Weiderind

Rippchen vom Hällischen mit Texas Rub

Beilagen

Pikante Baked Beans

Gefüllte Strauchtomaten mit Lauch-Frischkäse



Betrag

Gegrilltes Gemüse mit Kräutern

Gebackene Kartoffeln mit Chili und Knoblauch

Selbstgemachte Barbecue-Saucen, Kräuterbuttervariation und
Chutneys

Dessert

Gegrillte Früchte mit Crumbles

Mousse au chocolat

Crème Brûlée



Betrag

BBQ Catering 2

Vorspeisen

Hausgebackenes Brot mit Aufstrichen

Echter „Corn Salad“ aus Mais, Paprika und Bohnen

Mediterraner Salat von Tomaten und Mozzarella mit Basilikum

Gegrilltes mariniertes Gemüse mit weißem Balsamico und Olivenöl

BBQ Pie`s vom Lachs | Speck | Gemüse mit pikant, fruchtigen BBQ
Saucen

Cole Slaw

Blattsalate mit hausgemachten Dressings

Vom Smoker und vom Grill

Tagesfisch vom Buchenbrett

Rindersteaks vom Grill

Maispoularde nach Teriyaki-Art

Spieße vom Lamm und saisonalem Gemüse

Beilagen

Gegrillte Strauchtomaten mit Kräutern, Frühllauch und Frischkäse

Gegrillte Auberginen, Zucchini und Parika

Gebackene Kartoffeln mit Kräutercreme



Betrag

Selbstgemachte Barbecue-Saucen, Kräuterbuttervariation und Chutneys

Dessert

Schokotarte mit gegrillter Ananas

3erlei Panna Cotta im Glas

Obst Candy Bar



Betrag

BBQ Catering 3

Vorspeisen

Hausgebackenes Brot mit Aufstrichen

Salatbuffet mit allem was dazu gehört

Gegrillte rote Zwiebeln in Chili-Essig mariniert

Nudelsalat mit Walnüssen und grünem Spargel

Tomaten-Avocado-Salat mit Lauchzwiebeln

Salat aus gegrillten Paprika, Kapernäpfeln und Pinienkernen

Frisch gerauchte Forelle am Buffet tranchiert mit allerlei Saucen

Pastrami-Röllchen mit Aprikose und Humus

Vom Smoker und Grill

Ganze Dorade oder Loup de Mer vom Grill

Gefüllte Maishähnchenkeulen "Asia"

24 Std. gegarte Rinderbrust mit Honig-Bierkruste am Buffet
tranchiert

Kalbsrippchen "Memphis Dust"; pikant gerubt und scharf glasiert

Beilagen

Gegrillte Maiskolben mit und ohne Speck | Kräuterbutter
Gegrillte Knoblauchtomaten



Betrag

Gebackene Süßkartoffeln
Knackiges Markgemüse von der Plancha

BBQ Saucen, Kräuterbuttervariation und Chutneys

Dessert

Flambierte Bananen, Melone und Mango mit frischgebackenem
Crêpe, Vanillesauce und hausgemachtem Eis (Sie dürfen sich die
Sorte Wünschen)

Honig-Panna Cotta mit Knusper Flakes und getrockneten Himbeeren

Mousse au chocolat mit gebrannten Salzmandeln und Beeren
(Saison abhängig)



Betrag

BBQ Catering 4

Vorspeisen als Fingerfood

Anti Pastigemüse im Glas

Crêpe Röllchen vom Räucherlachs und Kräuterquark am Spieß

Klassisches Roastbeef mit Sauce Remoulade und hausgemachten Pickles

Sushi Korea Style mit allem was dazu gehört

Süßkartoffel-Erdnuss Terrine mit Erdnussbutter & Crunch

Spanische Fleischbällchen in Tomatensugo mit weißen Bohnen, Jalapenos und Aprikose

Hauptgang BBQ Buffet

Pulled Pork vom Hällischen | als Burger, Wrap oder als klassisches Schöpfgericht

Kalbsrippchen im Kräuter-Strohnest indirekt gegrillt

Ganze Filets vom heimischen Weiderind am Buffet tranchiert

Kurz gegrillter Thunfisch mit Yuzu-Lack

Garnelenspieße vom Grill

Beilagen

Grillkartoffeln mit reichlich Kräutern



Betrag

Polenta mit gegrillten Kirschtomaten, Lauchzwiebeln und reichlich
Parmesan aus dem "Dutch Oven"

Süßkartoffelauflauf vom Grill

Knackiges Gemüse der Saison in vielfältiger Zubereitung

Salatbuffet mit allem was dazu gehört

Dessert

Gegrillte Fruchtspieße mit Kokosflocken und -Sauce

Tartelettes vom Schokolade, Mango & Nüssen

Himbeer-Creme Törtchen im Glas

Obst Candy Bar



Betrag

BBQ Catering 5

Vorspeisen

Hausgebackenes Brot, Oliven-Tapenade, Salzbutter und Olivenöl

Anti-Pasti im Glas (Grillgemüse mit reichlich Kräutern, Knoblauch und Olivenöl eingelegt)

Unser hausgemachtes Hummus in 3 Varianten; Kräuter, scharf, fruchtig

Gerauchter Aal auf Gurken-Meerrettichcreme mit Forellen-Kaviar und Kartoffelbaumkuchen

Gazpacho mit Knusper-Sticks

Gegrillter Ziegenkäse mit Mandeln auf gegrillter Aprikose und Rosmarin

Spieße vom Kalb und Bacon mit Whiskey Marinade und Ananas-Relish

BBQ Hauptgänge vom Smoker und Grill

Roastbeef am Stück gebraten und am Buffet tranchiert

Beer Can Chicken mit Chili-Honigglasur

Mit Kräutern, Cheddar und Pilzen gefülltes Schweinefilet im Ganzen gegrillt

Ganze Doraden mit Kräutern gefüllt vom Grill am Buffet tranchiert

Gegrillter, vegan/vegetarischer Gemüsestrudel mit Nuss-Pesto und Ragout von grünem Spargel und Apfel



Betrag

Beilagen

Paella mit Meeresfrüchten, Kräutern & Gemüse

Kräuterkartoffen im "Dutch Oven" geschmort

Maisplätzchen mit Kümmel, Pernod und Süßkartoffelragout

Gegrillte Gemüsespieße der Saison

Schlotziges Ragout von Kichererbsen, Karotten, Kohlrabi und
Parmesan

Saucen, Dips und Chutneys, ?Kräuterbutter Variation
Bratensauce und Rahmsauce

?Dessert

Mini Tarte au citron mit konfierten Zitronen und Baiser

Mini Crème Brûlée

Warmer Apfelkuchen aus dem "Dutch Oven" mit Nüssen, Rosinen
und Vanillesauce

Obst Candy Bar