

BBQ und Grillbuffet

BBQ FLYING BUFFET

Blattsalat mit BBQ-Dressing & Crôutons im Glas
Walking Brotstation mit traditionellen Brotsorten und jahreszeitlichen Dips
Chicken Stick mit Walnussholz-Aroma und sommerlichem Kräuter-Tomaten-Topping
Spieß vom Mini-Bratwürstchen mit Ketchup-Gelee
Gegrillter Mini-Beefburger
Tofu Pesto-Hüttenkäse im Glas
Mediterraner Nudelsalat mit getrockneten Tomaten im Mini-Glas
Mini-Sandwich mit Pulled Pork in gegrilltem Weißbrot
Smoked US-Beef mit gegrilltem Mais
Gegrillter Kaisergranat mit Avocado und süßem Chilli
Vegetarisch gegrillte Wassermelone mit Fetakäse und Kräutern
Gegrillte Banane mit Valrhona-Schokoladenschäum
Passionsfruchttörtchen im Mini-Glas mit Himbeer-Rauch-Aroma

BBQ 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

Vom Smoker

Lachs vom Buchenbrett
"Zupf-Sau" aka Pulled Pork
als Burger oder Wrapstation zum selber basteln
Ganze Hochrippe vom Weiderind
Spare-Ribs, die vom Knochen fallen

Beilagen und Saucen

Pikante Baked Beans
Gefüllte Strauchtomaten mit Lauch-Frischkäse
gegrilltes Gemüse mit Kräutern aus unserem Kräutergarten
Gebackene Kartoffeln mit Chili und Knoblauch

Selbstgemachte Barbecue-Saucen, Kräuterbutter Variation und Chutneys

Dessert

Gegrillte Früchte am Spieß
Mousse au chocolat
Crème Brûlée
Obst Candy Bar

BBQ 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
„Mexican Beans Salad“ - Bohnensalat mit Chili
Cole Slaw
Blattsalate mit hausgemachten Dressings

Vom Smoker und vom Grill

Lachs vom Buchenbrett
Rindersteaks vom Grill
Feine Lammkeule in der Salzkruste gebacken
Spare-Ribs, die vom Knochen fallen
Maispoularde nach Teriyaki-Art

Beilagen und Saucen

Gegrillte Strauchtomaten mit Kräutern, Frühlauch und Frischkäse
Gegrillte Auberginen, Zucchini und Parika
Gebackene Kartoffeln mit Kräutercreme
Selbstgemachte Barbecue-Saucen, Kräuterbuttermilchvariation und Chutneys

Dessert

Klassische Crème Brûlée
Schokotorte mit Ananas-Chili Ragout
3erlei Panna Cotta im Glas
Obst Candy Bar

BBQ 3

Vorspeisen

Hausgebackenes Brot, Oliven-Tapenade, Salzbutter und Olivenöl
Anti-Pasti im Glas (Grillgemüse mit reichlich Kräutern, Knofi und Olivenöl eingelegt)
Gegrillte Gemüsespieße mit Ztatziki
Frisch gerauchter Aal auf Gurken-Meerrettichcreme mit Forellen-Kaviar und
Kartoffelbaumkuchen
Gazpacho mit Knupser-Sticks

zu allen Vorspeisen gibt es eine große Auswahl an Saucen, Nüssen, Salate (Rucola) und Kleinigkeiten zum basteln und natürlich mein hausgebackenes Brot

BBQ Hauptgänge

Roastbeef am Stück gebraten und am Buffet tranchiert
Beer Can Chicken
Ganze Doraden mit Kräutern gefüllt vom Grill
Spargeltortilla vom Grill mit Tomaten-Salsa & Rauke

Beilagen

Butterspätzle, Marktgemüse, Spargel (nach Saison), Grillkartoffeln, Ofenkartoffeln,
Paella oder Basmatireis

Dessert

Klassisches Panna Cotta mit Früchten der Saison und Hippen
Mini Crème Brûlée
Warme Topfenknödel mit Erdbeerragout und Vanillesauce
Schokoladentörtchen mit Vanillesauce

BBQ 4

Vorspeisen als Fingerfood

Anti Pastigemüse

Crêpe Röllchen vom Räucherlachs und Kräuterquark

Klassisches Roastbeef mit Sc. Remoulade

Sushi Korea Style

Bulgurbällchen mit Avocado-Fenchelsalat

Spanische Fleischbällchen in Tomatensugo

Hauptgang BBQ Buffet

Pulled Pork

Kalbsrippchen

Ganze Hochrippe vom Weiderind

Lachs vom Buchenbrett

Garnelenspieße vom Grill

Folienkartoffel und Markgemüse

Salatbuffet mit allem was dazu gehört

Dessert

Klassische Crème Brûlée

Mousse au chocolat hell und dunkel

Panna Cotta

Obst Candy Bar

Unser BBQ & Grill Repertoire ist sehr, sehr umfangreich und würde hier den Rahmen sprengen. Gerne berate ich Sie zu Ihrem Buffet und wir planen gemeinsam Ihre Individuelle Speisenfolge.

Oder möchten Sie lieber selber grillen oder smoken?

Wir verleihen verschiedene Kohle- und Gasgrill tageweise.
Auch mehrere Smoker stehen zum Verleih bereit.

Auf Wunsch liefern wir das benötigte Brennmaterial gleich mit.

