

Genuß für Leib und Seele



Wir kümmern uns um Ihre Feier..



...Sie kümmern sich um Ihre Gäste!



Die Revolution der Grillkultur:

Variante I

Fleisch oder Fisch:

Hühnerbruststreifen mit einer süß- scharfen Würzmischung
Schweinenacken, gewürzt mit Steakpfeffer
Gemüsespieß, mariniert mit Pesto
Lachsfilet in einer fruchtigen Marinade
Grillwürstchen im Schinkenmantel

Beilagen:

dazu reichen wir Stangenweißbrot,
hausgemachter Kartoffelsalat, Nudelsalat, Tomatensalat
Bauernsalat mit Schafskäse und Oliven

Dip:

Tzatziki, Sour Creme, Barbecue- Soße

Preis pro Person 23,50€

Nur bei uns: Grilltische zum selber grillen!





Nur auf Vorbestellung und erst ab 6 Personen!

Variante II

Fleisch oder Fisch:

Rinderhüfte in einer süßen Whiskey- Marinade
Scampispieß, eingerieben mit pfeffrigem Zitronensalz
saftig geräucherte Rinderrippchen
Schweinefilet in einer scharfen Würzmischung

Beilagen:

Nachos, Weißbrot
Nudel- Käse- Auflauf mit Chorizo
TomatensalatmitRucola
Avocado- Ananassalat, Maiskolben

Dip:

Käsedip, Guacomale, Salsa, würzige Bohnenpaste

Preis pro Person 24,50€

**Wir kümmern uns um Beilagen, Soßen
und alles was dazugehört,
Sie kümmern sich um das Wichtigste: GRILLEN!**



Variante III

Gestalte Sie sich Ihren Burger selber!
frisch durchgelassenes Rinderhack und Pulled Pork
frisch durchgelassenes Lammhack,
Lachsstreifen marinierte mit Zitronen, Honig, und Sojasoße

Beilagen:

Mini Burger Brötchen,
hausgemachter Weißkrautsalat,
Zwiebeln, allerlei Blattsalat,
Gurke, Tomaten, Jalapeno

Dip:

Barbecue, Chilikäsesoße,
scharfer Mangodip

Preis pro Person 16,20€





Variante IV

Fleisch oder Fisch:

Thunfisch- Ananas- Spieße

Lammkotlette mit Knoblauch und Rosmarin
mit Pesto mariniertes Grillkäse

geräuchertes Hähnchen mit Orangenglasur

Beilagen

Knoblauchbrot

Gurken- Dill- Salat,

Tomaten- Brotsalat mit Rucola

warmer Kartoffel- Bacon- Salat

fruchtiger Orangensalat,

Linsensalat

Dip:

Honig- Senfdip

Pflaumen- Rum- Barbecuesoße

Gorgonzola- Tomaten- Dip

Preis pro Person 27,30€