

BBQ Buffet

„Feuer & Flamme“

Lust am Genuss



Barbecue Buffet

ab 30 Personen

Sie Chillen - Wir grillen für Sie...

Vorspeisen, Gemüse, Salate und Rohkost

- () Tomaten-Brotsalat mit Basilikum
- () Burrata mit Basilikum, Strauchtomaten und Aceto Balsamico
- () Buschkamps Kartoffelsalat mit Brühe und Gewürzgurken
- () Kartoffelsalat mit Gurken und Joghurt
- () Gegrillte und marinierte Gemüse mit Aceto Balsamicoessig
- () Fenchelsalami mit Oliven
- () Serrano-Schinken mit Melone
- () Bunter Rohkostsalat mit Roter Bete und Walnüssen
- () Bauernsalat mit Schafskäse und Paprika
- () Cous Cous Salat mit Koriander
- () Pikanter Süßkartoffel-Salat mit Kichererbsen und Frühlingslauch
- () Cremiger Rotkohl-Slaw
- () Nudelsalat mit Ratatouille und Kräutern
- () Weißkrautsalat mit Petersilie
- () Eisbergsalat mit gehobelem Parmesan und Croutons
- () Verschiedene Blattsalate mit Haus-Dressing
- (X) dazu hausgebackene rustikale Brot- und Baguetteauswahl

Wurst-und Fleischeslust

- () Rostbratwurst
- () Geflügelbratwurst
- () Kalbsbratwurst
- () Merguez, scharf würzige Bratwurst
- () Kalbskrakauer mit Wagyu-Rind
- () Hausgemachte Lammbratwurst
- () Hausgemachte Wildbratwurst
- () Perlhuhnflügel
- () Pollo fino vom Grill, ausgelöste Hähnchenkeulen
- () Schweinenackensteaks mit Bier und Senf mariniert
- () Spareribs mit Zimt und BBQ-Lack
- () Putensteaks mit „Sweet Chili Chicken“
- () Rinderhüftsteak vom argentinischen Angusrind mit Kräuteröl
- () Lammkoteletts mit Kräutermarinade
- () Brisket oder Flanksteak „Sous Vide“
- () Rumpsteak
- () Wildschwein/ Hirsch / Reh

Fischgenuss

- ☐ Garnelenspieß
- ☐ Buntbarschfilet im Bananenblatt gegrillt
- ☐ Lachssteak im Buchenspan
- ☐ Lachsfilet mit Teriyaki mariniert
- ☐ Welsfilet „Tandoori“ mit orientalischen Gewürzen
- ☐ Zandermedaillon

...dazu verschiedene Dips

- | | |
|--|--|
| ☒ Senf, mittelscharf | ☐ Aioli |
| ☒ Ketchup | ☐ Sweet Chili Sauce |
| ☐ BBQ-Sauce | ☐ Kräuterbutter |
| ☐ Fruchtiger Curry-Dip mit Kokosflocken | ☐ Curry-Kartoffeldip mit Zimt |
| ☐ Chili Dip mit Zartbitterschokolade | ☐ Kürbis-Chutney mit Lakritz |
| ☐ Rote Zwiebelmarmelade | ☐ Espresso-Ketchup |
| ☐ Smokin Gun mit Räucherpaprika | |

Beilagen

- ☐ Gegrillte Maiskolben
- ☐ Gemüsespieße
- ☐ Gefüllte Aubergine mit Ratatouille
- ☐ Senner Kartoffelknicker mit Kräutern gebraten
- ☐ Ofenkartoffeln in der Folie mit Kräuterquark
- ☐ Kartoffelecken
- ☐ Süßkartoffeln mit Curry und Panko
- ☐ Gebratener Gemüsereis mit Rührei und Kräutern
- ☐ Halloumi mit Minze
- ☐ Grilltomaten mit Kräutern und Parmesan

Dessert

- ☐ „Westfälische Götterspeise“ Rote Grütze mit Stippmilch und Pumpernickel
- ☐ Apfel-Kirsch-Crumble im Glas
- ☐ Obstsalat mit Zitronenmelisse
- ☐ Mousse au Chocolat von Valrhona-Schokolade mit Vanillesoße
- ☐ Schwarzes Johannisbeeren-Mousse
- ☐ Grießpudding mit Vanille und Fruchtsoße
- ☐ Tarte mit edler Valrhona-Schokolade
- ☐ Crème brûlée mit Lavendel

Büffetpreis pro Person € 64,00 – 79,00

Hierzu kommt eine Pauschale für Auf- und Abbau und Koch am Grill
von 256,00 € dazu.