

Menüvorschläge

Kleines Menü

Pulled Pork Burger mit selbstgemachtem Cole Slaw und BBQ-Soße // Veggi - Burger mit Haloumi-Grillkäse, Tomaten und Gurken im Mehrkornbrötchen auf Sandwich-Soße // Steakteller mit Nacken-, Rückensteak oder Putenbrustfilet

Alle Menü-Teller mit Cole Slaw und Rosmarien-Kartoffeln. Dazu werden verschiedene Grillsauce, Knoblauch-Creme, Sour Cream und knuspriges Baguette gereicht

17,50 € pro Person

Mittleres Menü

Vorspeisen: Champignonpfanne // Datteln im Bacon-mantel // Pimientos de Padron (Bratpaprika) // Wedges

Hauptspeisen: Pulled Pork Burger mit selbstgemachtem Cole Slaw und BBQ-Soße // Veggi - Burger mit Haloumi-Grillkäse, Tomaten und Gurken im Mehrkornbrötchen auf Sandwich-Soße // Cheeseburger mit Rindfleisch-Patty, Salat, Tomaten, Gurken, Bacon und karamellisierten Röstzwiebeln // Hawaii – Burger mit Kassler-Lachs + gegrillter Ananas-Scheibe und Cheddar-Käse auf Curry-Soße // Steakteller mit Nacken-, Rückensteak oder Putenbrustfilet

Alle Menü-Teller mit Cole Slaw und Rosmarien-Kartoffeln. Dazu werden verschiedene Grillsauce, Knoblauch-Creme, Sour Cream und knuspriges Baguette gereicht

23,50 € pro Person

Großes Menü

Vorspeisen: Champignonpfanne // Pimientos de Padron // Datteln im Bacon-mantel // marinierte Hähnchenbruststreifen // Saté Spieße auf Erdnuss-Creme // Antipasti auf Sour Cream mit Tomate-Mozzarella-Spieß

Hauptspeisen: Pulled Pork Burger mit selbstgemachtem Cole Slaw und BBQ-Soße // Veggi - Burger mit Haloumi-Grillkäse, Tomaten und Gurken im Mehrkornbrötchen auf Sandwich-Soße // Cheeseburger mit Rindfleisch-Patty, Salat, Tomaten, Gurken, Bacon und karamellisierten Röstzwiebeln // Hawaii – Burger mit Kassler-Lachs + gegrillter Ananas-Scheibe und Cheddar-Käse auf Curry-Soße // Lachsburger mit Lachsfilet und selbstgemachter Zitronencreme

auf Radicchio Salat // Steakteller mit Nacken-, Rückensteak oder Putenbrustfilet // Orientalischer Teller mit Hähnchenspießen vom Mangal-Grill auf arabischem Fladenbrot mit Grilltomaten, Süßkartoffeln, frischem Salat mit Koriander und Knoblauch Creme

Alle Menü-Teller mit Cole Slaw und Rosmarien-Kartoffeln. Dazu werden verschiedene Grillsauce, Knoblauch-Creme, Sour Cream und knuspriges Baguette gereicht

Nachspeisen: mousse au chocolat, Mandarinen-Creme, Rote Grütze mit Vanille-Soße

29,50 € pro Person

Diese Menüvorschläge können natürlich auch durch die bekannten Klassiker wie Bratwurst, Hot Dogs, Chilli con/sin carne, Quesadillas, Reibekuchen mit Sour cream und Räucherlachs/Apfelmus ergänzt werden. Zusätzlich gibt es die verschiedensten Geschmackrichtungen die individuell abgestimmt werden können:

Bayerisches Fest. Leberkäse mit süßem Senf, Sauerkraut mit Speck und Zwiebeln, Brezeln, Rosmarinkartoffeln oder gebratene Semmelknödel, Soße und Krusten-Backschinken vom Drehspieß.

Spanischer Abend. Tapas (Serrano-Schinken, Käse, Oliven etc.) Patata Brava mit Chorizo und Quesadilla Salsa/Fresa

Indische Küche. Butter Chicken Masala, Palak Paneer oder Tandoori Masala auf Reis oder Naan

Eigene Ideen und Wünsche? Immer her damit!

