

Das Barbecue Classic

50 bis 150 Personen | Outdoor-Event im Frühling, Sommer & Herbst

Vorspeise

Salatbar

Großes Salatbuffet | Croutons & Kerne | Fetawürfel mit Olivenöl & Kräutern
Drei hausgemachte Dressings | Bunte Auswahl an Antipasti

Kalte Vorspeisen

Spieße von Mozzarella, Kirschtomate & Basilikum | Rote-Bete-Carpaccio
Dreierlei Schinken mit Cantaloupe-Melone | Eifeler Vitello-Tonnato

Brot & Aufstriche

Große Auswahl an Mini-Gebäck & Baguettes
Kräuter- & Tomatenbutter | Hausgemachter Hummus

Hauptspeise

Edel-Barbecue

Saftige Tournedos vom argentinischen Rumpsteak | Medaillons von der Poulardenbrust
Steaks vom Eifel-Schweinerücken | Bens grobe Kräuterbratwurst vom Holzkohlegrill
Halloumi-Grillkäse, Ananas & Preiselbeerschmand | Kidney-Bohnen-Taler mit Avocado-creme
Barbecuesauce | Honig-Pfeffer-Sauce | Sauerrahm

Frischer Fisch

Dorade, auf der Haut gebraten | Garnelchen am Spieß
Kräuter-Limetten-Schaum | Aioli

Gusseiserne Riesenpfannen

Gebratene Champignons mit guter Butter | Mediterranes Grillgemüse
Hausgemachte Pasta mit Cashew-Pesto | Junge Drillinge mit Rosmarin & Meersalz

Nachspeise

Süßes in kleinen Gläsern

Herrencreme | Schokoladenmousse | Himbeer-Tiramisu

Waffelbäckerei

Knusprige Stielwaffeln, frisch am Buffet gebacken
Heiße Kirschen | Sahne | Puderzucker

Käse schließt den Magen