

Barbecue-Grillabend

VORSPEISEN

Ajo Blanco (kalte Mandelsuppe)
Salat von der Ur-Tomate mit Mozzarella
Asiatischer Gurkensalat mit Sesam
Mediterraner Nudelsalat
Pellkartoffelsalat
Salat „Nizza“ mit Thunfisch und Ei
Couscous mit geräuchertem Tofu und Erdnuss
Griechische Bruschetta mit Feta, Bauernsalat und Olivenöl
Blattsalatmix mit Granatapfeldressing und Falafel
Knoblauchbaguette, Naan-Brot, Foccacia

DIPS UND SAUCEN

Aioli, verschiedene Chutneys, Kräuterbutter
Chimichurri, Tsatsiki, Paprika-Feta Creme
Hummus, Sourcream, Barbecue, Ketchup, Senf

VOM GRILL

Verschiedene Steaks
Pulled Pork Burger mit Brioche
Auswahl an Bratwurst
Spare Ribs
Garnelen und wechselnder Fisch
Halloumi
Marinierte Gemüseauswahl / Gegrillte Maiskolben
Kräuterkartoffeln / gebackene Süßkartoffeln

DESSERTS

San Sebastian Cheesecake mit marinierten Beeren
Bayrisch Crème mit frischen Erdbeeren
Crema Catalana mit gegrillter Ananas
Melonensalat mit griechischem Joghurt und Nüssen

Preis: 43€ pro Person

21,50€ pro Kind 6-11 Jahre

Änderungen an Komponenten vorbehalten.