

Barbecue Grillabend

Barbecue Grillbuffet

Beilagen

Bunter Bauernsalat mit Fetakäse

Crème vom Burrata mit Tomaten-Salsa

Mediterraner Nudelsalat

Coleslaw vom Spitzkohl

Verschieden gefüllte Quesadilla

Antipasti-Salat mit Schinken und Mozzarella

Spargelsalat mit geräucherter Forelle
und Joghurt

Baguette und Kräuter- Ciabatta

Senf, Ketchup, Barbecuesauce, Aioli,
Sour Cream, Vadouvan-Kräuterbutter
und Tsatsiki

Side dishes

Colorful farmer's salad with feta cheese

Cream of burrata with tomato salsa

Mediterranean pasta salad

Coleslaw of pointed cabbage

Quesadilla with different fillings

Antipasti salad with ham and mozzarella

Asparagus salad with smoked trout
and yoghurt

Baguette and herb ciabatta

Mustard, ketchup, barbeque sauce, aioli,
sour cream and vadouvan herb butter
and tzatziki

Vom Grill

Wechselnde Sorten Fleisch,
Würstchen und Fisch

Sommerliche Gemüseauswahl

Gebackene Kräuter-Kartoffeln

From the grill

Alternating selection of grilled meat,
sausages and fish

Summer vegetable selection

Baked herb potatoes

Desserts

Cheesecake mit Erdbeere, Schokolade
und Thai-Basilikum

Tartelette mit Yuzu, Sesam und Blaubeere

Original Beans-Kuvertüre mit Thaimango,
Passionsfrucht und Kokos (vegan)

Erdnuss-Brownie (vegan)

Desserts

Cheesecake with strawberry, chocolate
and Thai basil

Tartlet with yuzu, sesame and blueberry

Original Beans couverture with Thai mango,
passion fruit and coconut (vegan)

Peanut brownie (vegan)

pro Person 38,00 €

€ 38,00 per person