



Ausflug
AUS UNSEREM PORTFOLIO

I. DIE KLASSISCHE BBQ VARIATION

SALATE & BROT (2 Salate + Brot & 2 Dip's p.P.)

- Salatbar & Rohkost 
mit zweierlei Dressing (Balsamico | Honig-Senf)
- Penne-Salat 
Tomate | Olive | Parmesan | Rucola
- Spanischer Möhrensalat 
Knoblauch | Pinienkern | Sherry-Dressing
- Mediterraner Ofengemüsesalat 
Bio Rosmarinkartoffel | Grillgemüse | Basilikum
- Bauernbaguette & Kräuterbrot
Selbst gemachte Kräuterbutter | Frischkäse-Tomaten-Dip | Gesalzene Butter

GRILLGUT (3 Teile p.P.)

- Verschiedene Sorten frische vegane Bio Bratwurst 
- Marinierte vegane Bio Steaks 
- Maiskolben mit Limettenmarinade 
- Eingelegte Bio Vähnchenfilet 
- Gemüsespieße mit Grillkäse 
- Gratiniertes Ziegenkäse auf Apfeling mit Honig und Thymian
- Gegrillter Bio Lachs in der Dunkelbiermarinade 

SELBSTGEMACHTE SAUCEN & DIPS (2 Portionen p.P.)

- Selbst gemachter Ketchup 
- BBQ-Sauce
- Zitronenaioli
- Tsatsiki
Gurke | Zitrone

DESSERT (2 Dessert p.P.)

- Ricotta Crème
FrISCHE Erdbeere | Zitronenmelisse
- Vanille Mango Crumble 
Crèmiger Sojajoghurt | Limette | Vollkornkeks | Thai Basilikum
- Mocca Tiramisu
Orangenlikör | Cantuccini

Der Preis beträgt: € 33,50 netto pro Person

Mindestbestellwert: 30 Personen

Bitte beachten Sie, dass weitere Kosten durch unser Grill Equipment und den Grillmeister entstehen.

Auf Wunsch bieten wir Ihnen gerne zusätzlich Geschirr- und Besteck (in Mehrweg- oder kompostierbaren Geschirr erhältlich), Recycling Tischläufer und Unterstützung durch unser Serviceteam vor Ort. Irrtum und Preisänderungen bleiben vorbehalten.

I. DIE KARIBISCHE BBQ VARIATION

BROT & GALLO PINTO (1 Portion p.P.)

- Maisbrot 
- Bon Pan 
- Maisfladen

Reis | Schwarze Bohne | Zwiebel | Sauerrahm

SALATE (2 Salate p.P.)

- Karibischer Mango – Brotsalat
Zucchini | Champignon | Rote Linse | Mango | Ciabatta | Parmesan | Picadillos (Kartoffel, Karotte, Zwiebel, Kürbis und Paprika – Chilischoten und Essigwasser eingelegt)
- Bananensalat 
Tomate | Curry | Schnittlauch
- Papaya Salat
Erdnuss | Chili | Limette
- Marisquería (veganer Meeresfrüchtesalat)
Zitrone | Koriander | Zwiebeln

DIPS & SAUCEN (2 Portionen p.P.)

- Selbstgemachter Ketchup 
- Tropical Pepper BBQ-Sauce 
- Limettenaioli
- Zwiebel–Ingwer–Chutney 
- Avocadomus 
- Bohnenmus 
- Sun dried Tomato-Koriander-Dip 

GRILLGUT STATION 1 – VLEISCH & CO (2 Teile p.P.)

- Mariniertes Bio Vähnchenfilet 
Kokosmilch | Rum | Ananas | Zitrone
- Bio Jerk Seitan-Steaks 
Koriander | Ingwer | Cumin
- Vantastic Bio Bigsteak mit Korianderkruste 
- Vegane Bio Chorizo 

GRILLGUT STATION 2 – VISCH & CO (1 Teil p.P.)

- Gegrillter Bio Lachs mit Mango-Tatar 
Gestoßener Pfeffer | Frühlingslauch
- Bio Vaganelenspieß 
Kokoscurry | Zucchinieste
- Mexikanische Gemüsespieße mit Limetten-Grillkäse 
- Mit Bulgur-Mais-Bohnen-Salat gefüllte Zucchini
- Gegrillte Maiskolben 



Ausflug
AUS UNSEREM PORTFOLIO



Ausflug
AUS UNSEREM PORTFOLIO

DESSERT (2 Dessert p.P)

- Tres Leches
Rum / Karambole
- Verschiedene Käsesorten
mit knusprigem Baguette Brot

Der Preis beträgt: € 44,60 netto pro Person

Mindestbestellwert: 50 Personen

Bitte beachten Sie, dass weitere Kosten durch unser Grill Equipment und den Grillmeister entstehen.

Auf Wunsch bieten wir Ihnen gerne zusätzlich unsere Geschirr- und Besteckpauschale (in Mehrweg- oder kompostierbaren Geschirr erhältlich), Recycling Tischläufer und Unterstützung durch unser Serviceteam vor Ort.

Irrtum und Preisänderungen bleiben vorbehalten.

III. DIE MEDITERRANE BBQ VARIANTE

SALATE & BROT (2 Salate + Brot & 2 Dip's p.P)

- Kichererbsen Salat 🌱
Rotkohl | Curry-Dressing
- Bauernsalat
Fetakäse | Gurke | Olive | Cherry Tomate | Kräuter-Vinaigrette
- Möhren-Fenchelsalat 🌱
Rauchmandel | Granatapfel | Mango-Balsam
- Gegrillte Ofenkartoffelspalten 🌱
Rosmarin | Kräutersalz
- Bauernbaguette & Kräuterbrot
Selbst gemachte Kräuterbutter | Zitronenschmand | Gesalzene Butter

GRILLGUT (3 Teile p.P.)

- Bio Seitanwürstchen 🌱
- Gebackener Brie mit Paprika-Petersilien-Tomaten-Concasse 🌱
- Eingelegte Bio Tofu Steaks 🌱
- Gemüsespieße mit Grillkäse
- Champignonspieße 🌱
Knoblauch | Thymian
- Gegrillte Polenta-Schnitten 🌱
Vegetarische Bio Hackbällchen

SELBSTGEMACHTE SAUCEN & DIPS (2 Portionen p.P.)

- Selbst gemachter Ketchup 🌱
- BBQ-Sauce
- Zitronenaioli 🌱
- Tsatsiki
Gurke | Zitrone



DESSERT (2 Dessert p.P.)

- Zitrusfrüchte-Crumble 
Orange | Ingwer | Haselnuss | Mascarpone
- Mango-Chia-Becher 
Zimt | Kokos
- Ricotta-Espuma mit Erdbeerröster
Rotwein | Balsamicoessig | Minze | Pistazie

Der Preis beträgt: € 34,60 netto pro Person

Mindestbestellwert: 30 Personen

Bitte beachten Sie, dass weitere Kosten durch unser Grill Equipment und den Grillmeister entstehen.

Auf Wunsch bieten wir Ihnen gerne zusätzlich Geschirr- und Besteck (in Mehrweg- oder kompostierbaren Geschirr erhältlich), Recycling Tischläufer und Unterstützung durch unser Serviceteam vor Ort.

Irrtum und Preisänderungen bleiben vorbehalten.

Auswahl
AUS UNSEREM PORTFOLIO