

# Catering

## **BBQ Grill & Chill**

### **Vorspeisen**

Tranchen von fleischigen Strauchtomaten an Büffelmozzarella  
mit hausgemachtem Pesto und Basilikum  
Ceasars Salat mit Möhrchenraspeln, Walnüssen und gehobeltem  
Parmesan  
Sonnengereifte Antipasti mit cremigem Korsu Vecciu und  
Kräuterbündchen

### **BBQ Hauptspeisen**

Ganze Seite Lachs an Meersalz  
auf dem Holzbrett geräuchert und gegrillt  
dazu gereicht Sahnemeerrettichschaum  
Scampi- Spießchen mit Meersalz und Limonenöl

Aus Knüttgens Metzgerei  
Lammbratwürstchen mit Rosmarin und Knoblauch  
Hohe Ochsenrippe  
Tandoori- Hähnchen

Heukartoffeln mit Joghurt- Kräuter- Dip  
Gebutterte Maiskolben  
Fleischige, marinierte Augerginen, Zucchini und Paprika

# Catering

## **BBQ Grill & Chill**

### **Dessert**

Törtchen von Blätterteig gefüllt mit Erdbeeren und Schokolade  
dazu Vanille- Eis an frischer Minze

Scheiben von frischer Ananas und Melone  
mit einem Spritzer Galliano

Brot- und Brötchenvariationen  
mit Kräuterbutter  
und fruchtigem Tomatenkompott mit Oliven und Thymian