

Catering



BBQ

Hearts on fire

Vorspeisen

Tranchen von fleischigen Strauchtomaten an Mozarella
mit hausgemachtem Pesto und Basilikum
Ceasars Salat mit Möhrchenraspeln, Walnüssen und gehobeltem
Parmesan
Sonnengereifte Antipasti mit cremigem Schafskäse und
Kräuterbündchen
Mediterraner Couscous Salat mit Gemüse und Minze

BBQ

Hauptspeisen

Ganze Seite Lachs an Meersalz
auf dem Holzbrett geräuchert und gegrillt, dazu gereicht
Sahnemeerrettichschaum
Aus Knüttgens Metzgerei
Forsbacher Bratwürstchen
Rumpsteaks
Hähnchenkotletts an Tzatziki
Rosmarinkartoffeln mit Joghurt- Kräuter- Dip
Gebutterte Maiskolben
Fleischige, marinierte Auberginen, Zucchini und Paprika

Seite 1

Catering



BBQ Hearts on fire

Dessert

Mousse au Chocolat an Himbeere mit Minze

Scheiben von frischer Ananas und Melone
mit einem Spritzer Galliano

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

Optional: Late Night Snack

Original Knüttgens Currywurst
oder Chilli con carne
oder Pulled Pork Burger