

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