



Catering



Barbeque

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
Lambratwürstchen mit Rosmarin und Knoblauch
Picanha (Kalbstafelspitz) oder Rinderhüftsteaks „Argentina“
Steaks von der Putenbrust „sweet chilli“
Rosmarinkartoffeln mit Joghurt- Kräuter- Dip
Gebutterte Maiskolben
Fleischige, marinierte Augerginen, Zucchini und Paprika



Catering



BBQ Grill & Chill

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

Knüttgens Currywurst mit Brötchen
oder
Pulled Pork Burger