

BBQ Buffet
„Feuer & Flamme“

Lust am Genuss



Barbecue Buffet
ab 30 Personen

Sie Chillen - Wir grillen für Sie...

Gemüse, Salat und Rohkost

- Tomaten-Brotsalat mit Basilikum
 - Burrata mit Basilikum, Strauchtomaten und Aceto Balsamico
 - Buschkamps Kartoffelsalat mit Brühe und Gewürzgurken
 - Kartoffelsalat mit Gurken und Joghurt
 - Gegrillte marinierte Gemüse mit Aceto Balsamicoessig
 - Fenchelsalami mit Oliven
 - Serrano-Schinken mit Melone
 - Bunter Rohkostsalat mit Roter Bete und Walnüssen
 - Bauernsalat mit Schafskäse und Paprika
 - Cous Cous Salat mit Koriander
 - Cremiger Rotkohl-Slaw
 - Nudelsalat mit Ratatouille und Kräutern
 - Weißkrautsalat mit Petersilie
 - Eisbergsalat mit gehobeltem Parmesan und Croutons
 - Verschiedene Blattsalate mit Haus-Dressing
- dazu hausgebackene rustikale Brot- und Baguetteauswahl

Wurst-und Fleischeslust

- Rostbratwurst
- Geflügelbratwurst
- Kalbsbratwurst
- Kalbskrakauer mit Wagyu-Rind
- Hausgemachte Lammbratwurst
- Hausgemachte Wildbratwurst
- Perlhuhnflügel
- Schweinenackensteaks mit Bier und Senf mariniert
- Spareribs mit Zimt und BBQ-Lack
- Putensteaks mit „Sweet Chili Chicken“
- Rinderhüftsteak vom argentinischen Angusrind mit Kräuteröl
- Lammkoteletts mit Kräutermarinade
- Brisket oder Flanksteak „Sous Vide“
- Rumpsteak
- Wildschwein/ Hirsch / Reh
- Weitere Fleischspezialitäten auf Anfrage

Fischgenuss

- Garnelenspieß
- Buntbarschfilet im Bananenblatt gegrillt
- Lachssteak im Buchenspan
- Lachsfilet mit Teriyaki mariniert
- Welsfilet „Tandoori“ mit orientalischen Gewürzen
- Zandermedaillon

...dazu verschiedene Dips

- Senf, mittelscharf
- Ketchup
- BBQ-Sauce
- Fruchtiger Curry-Dip mit Kokosflocken
- Chili Dip mit Zartbitterschokolade
- Rote Zwiebelmarmelade
- Smokin Gun mit Räucherpaprika
- Sweet Chili Sauce
- Kräuterbutter
- Curry-Kartoffeldip mit Zimt
- Kürbis-Chutney mit Lakritz
- Espresso-Ketchup

Beilagen

- Gegrillte Maiskolben
- Gemüsespieße
- Senner Kartoffelknicker mit Kräutern gebraten
- Ofenkartoffeln in der Folie mit Kräuterquark
- Kartoffelecken
- Süßkartoffeln mit Curry und Panko
- Gegrillter Gemüsereis
- Halloumi
- Grilltomaten mit Kräutern und Parmesan

Dessert

- „Westfälische Götterspeise“ Rote Grütze mit Stippmilch und Pumpernickel
- Apfel-Kirsch-Crumble im Glas
- Obstsalat mit Zitronenmelisse
- Mousse au Chocolat von Valrhona-Schokolade mit Vanillesoße
- Schwarzes Johannisbeermus
- Grießpudding mit Vanille und Fruchtsoße
- Tarte mit Valrhona-Schokolade
- Crème brûlée mit Lavendel

Büffetpreis pro Person € 34,50 – 58,00

Hierzu kommt eine Pauschale für Auf- und Abbau und Koch am Grill von 190,00 €
dazu.