

## Grillbuffet 1

29,90 pro Person

### Vom Grill

- Frische Rostbratwurst (optional: vegan)
- Nackensteaks in pikanter Paprika-Marinade
- Hähnchenbrust in Smokey-Pfeffer mariniert
- Halloumi Grillkäse
- Senf, Ketchup, BBQ-Sauce

### Beilagen

- Brotkorb mit Partybrötchen
- Kräuterbutter, Zaziki, Tomate-Basilikum-Dip
- Sonnengereifte Tomaten mit Mozzarella und Pesto Genovese
- Kartoffelsalat in Essig & Öl
- Bauernsalat
- Nudelsalat mit Pesto & Mozzarella
- Kräuter-Kartoffeln aus dem Ofenrohr mit roten Zwiebeln

### Dessert

- Westfälisches Tiramisu mit Erdbeer-Rhabarber-Ragout

## Grillbuffet 2

37,90 pro Person

### Vom Grill

- Grobe Bratwurst (optional: vegan)
- Merguez
- Hähnchenfiletspieß
- Rippchen vom Schwein in Hickory-Honey-Marinade
- Lachs in Knoblauch-Pfeffermarinade
- Senf, Ketchup, BBQ-Sauce

### Beilagen

- Brotkorb mit Partybrötchen
- Kräuterbutter, Zaziki, Tomate-Basilikum-Dip
- Bauernsalat
- Quinoasalat mit Curry-Dressing und Gemüse
- Kartoffelsalat mit Kentucky-Ahorn-Pfeffer
- Nudelsalat mit Pesto & Mozzarella
- Fetakäse mit Cherrytomaten und Oliven
- Kräuterkartoffeln aus dem Ofenrohr mit roten Zwiebeln
- Buntes Pfannengemüse mit Oliven

### Dessert

- Kokos-Panna-Cotta mit Ananasragout
- Kaffeemousse mit Salzkaramell und Popcorn

## Vom Grill

- Frische Rostbratwurst (optional: vegan)
- Garnelenspieße in Knoblauchöl
- Schweinefilet-Spieß mit Bacon und Paprika
- Vegetarischer Burger
- Rindersteaks in Whiskeymarinade
- Senf, Ketchup, BBQ Sauce

## Beilagen

- Brotkorb mit Partybrötchen
- Kräuterbutter, Zaziki, Tomate-Basilikum-Dip
- Sonnengereifte Tomaten mit Mozzarella und Pesto
- Bauernsalat
- Tabouleh-Salat
- Nudelsalat mit Rucola und Gemüse
- Kartoffelsalat in Essig & Öl
- Champignons in Knoblauchbutter
- Kräuterkartoffeln aus dem Ofenrohr mit roten Zwiebeln
- Gefüllter Portobello-Pilz mit Spinat & Gorgonzolasauce

## Dessert

- Frische Erdbeeren mit Limettenschmand
- Bayrisch Crème mit Himbeeren

# BARBECUE



## Buffet „Schlotbaron“ Smoking Barbecue

31,90 pro Person

Das Original Barbecue ist eine spezielle Garmethode, bei der große Fleischstücke im heißen Rauch eines Holzfeuers langsam und schonend gegart werden. Durch die vergleichsweise geringen Temperaturen von 80 bis 90 Grad und die extrem lange Garzeit von bis zu 16 Stunden bleibt das Fleisch unfassbar zart und saftig. Der Buchenholzrauch im SMOKER verleiht ihm sein einzigartiges Aroma. Ein unvergleichlicher Genuss!

Build your own - Pulled Pork Burger / Beef Brisket Burger / Portobello Burger (veget.)

- Weizen-Buns
- 12 Std. smoked Pulled Pork
- 16 Std. smoked Beef Brisket
- Portobello-Pilz „grilled & smoked“ mit Ziegenfrischkäse, Honig, Walnuss und Pesto
- Wildkräutersalat, Gewürzgurke, grüner Apfel, Ochsenherz-Tomate, marinierter Frühlingslauch
- Homemade BBQ-Sauce
- Homemade Johannisbeerjam

### Beilagen

- Cole Slaw
- Creamed Corn

### Dessert

- Ben & Jerrys Cookie Dough

Alle aufgeführten Preise sind in Euro (€) angegeben und enthalten die aktuell gültige gesetzliche Mehrwertsteuer.