

BARBEQUE-SMOKER-BÜFFET

(ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN)



WO DER HAHN KRÄHT

HOTEL · GASTHOF
RESTAURANT
WEINGUT · CATERING

« ANTPASTI / VORSPEISEN / SALATE »

Ofenfrische Focaccia
mit Parmaschinken, Pesto und Grana Padano

Gegrilltes eingelegtes Gemüse
in Aceto Balsamico

Insalata Caprese
Strauchtomaten mit Mozzarella und Basilikum

Toskanischer Tomaten-Brot-Salat
mit luftgetrockneter Salami

Spaghettinialat
mit Kirschtomaten und Zucchini

Gebackener Feta in der Brotkruste

Reichhaltige Rohkost-und Blattsalate

Couscous Salat mit Gartenerbsen und Chilli

« BEILAGEN »

Gefüllte Zucchini und Champignons

Gegrillte Pancetta-Zwiebeln
mit einer Füllung
aus Crème fraîche und Parmesan

Kartoffel - Zucchini gratin

Gekräuterte Grilltomaten

Kleine Grillkartoffeln
mit Rosmarin, Knoblauch und Meersalz

« HAUSGEMACHTE SAUCEN UND DIPS »

Frisch aufgeschlagene Kräuterbutter
„Café de Paris“, Basilikum - Pesto, Aioli,
Barbecuesauce,
süße Chillisauce, Mango - Currydip

« AUS DEM BBQ SMOKER UND VOM HOLZKOHLEGRILL »

am Stück gegrilltes Roastbeef
mit südafrikanischen „Braai“- Aromen

Saftig zarte Spareribs „St. Louis Cut“
in hausgemachter Marinade

Satée von der Barbarie - Entenbrust,
exotisch gewürzt

Ganze Lammkeule in Rosmarinöl

Kleine hausgemachte Thymian - Bratwürste

Jungschweinefilet im Speckmantel

Poulardenbrust
in Zitronen - Thymianmarinade

Rosa gebratener Kalbstafelspitz

Fisch

Lachsmedaillons
in Orangen - Rosmarinmarinade

Salzwassergarnelenspieße mit Focaccia

« DESSERT »

Himbeer-Schmandmousse
mit Holunderblütenessenz

Eingelegte Aprikosen
mit weißem Kaffee-Eis

Crème brûlée vom Tahiti-Vanille