

Smoker-Barbecue-Büffet 2021

«Antipasti-Vorspeisen-Salate»

Pasta-Salat mit Rucola und Pfifferlingen
Gegrilltes eingelegtes Gemüse
in Aceto Balsamico
Insalata Caprese
Strauchtomaten mit Mozzarella und Basilikum
Reichhaltige Rohkost-und Blattsalate

«Beilagen»

Kartoffelgratin mit Schalotten
und frischem Thymian
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 »

Roastbeef und Rib-Eye vom heimischen Weiderind
Saftig zarte Spareribs „St. Louis Cut“ in hausgemachter Marinade
Schweinefilet im Bacon-Pfeffermantel
Hähnchenbrust „Tandoori“
Rosa gebratener Kalbstafelspitz
Toskanische Salsiccia

« Fisch»

Garnelen-Focaccia-Spieß
Fjordlachsfilet in Orangen-Rosmarinmarinade

« Dessert »

Vanille-Schmand Mousse mit Himbeermark
Crème brûlée von Tahiti-Vanille



WO DER HAHN KRÄHT

HOTEL · GASTHOF
RESTAURANT
WEINGUT · CATERING