



Hirschsprung BBQ für Gruppen ab 25 Personen

Am Platz serviert:

Baguette

Paprikabutter und Kräuterquark

Klare Tomatensuppe

mit Nudelsäckchen, Zwiebellauch, Tomatenwürfel

Vom Salatbuffet:

Antipasti –Auswahl

Marinierte Champignons Paprika, Zucchini,
Tomaten-Mozzarella Spieße

Verschiedene frische Salat mit 2 Dressings,
sowie Krautsalat, Kartoffelsalat, Nudelsalat

Frisch vom Grill:

Allerlei Steaks von Huhn, Schwein

sowie kleine Würstchen

BBQ-Sirloin

Das Beste aus der Rinderkeule
im Smoker langsam gegart

Forellenfilet im Pergament gegart

gefüllt mit Kräutern und Gemüse

Blaubeer-Pfeffer-Relish, Kräuterbutter
Scharfe Paprika- Joghurtsauce,
pikanter Avocadodip, Zwetschgen-Chutney,

Kleine Ofenkartoffeln , Rosamarinkartoffeln
Baked Beans, ZucchiniGemüse, Maiskolben

Kleine Dessert im Weck-Glas:

Bayrisch Creme auf Obstsalat,
Mousse au Chocolat und Aprikosensauce
Stachelbeer-Tiramisu



Falkenburger Grillbuffet

für Gruppen ab 25 Personen

Baguette

Paprikabutter und Kräuterquark

Vom Salatbuffet:

verschiedene frische Salate,

wie Salat von Kirschtomaten und Rucola

Bunter Maissalat, Krautsalat

Kartoffelsalat, Nudelsalat

Frisch vom Grill:

Allerlei Steaks von Huhn, Schwein und Rind

sowie kleine Würstchen und Wildkrakauer

Blaubeer-Pfeffer-Relish, Kräuterbutter

Scharfe Paprika- Joghurtsauce,

pikanter Avocadodip, Zwetschgen-Chutney,

Kleine Ofenkartoffeln, Rosamarinkartoffeln,

Paprika-Zuchinigemüse, Maiskolben, Baked Beans

Kleine Dessert im Weck-Glas:

Pana Cotta mit Erdbeermark

Rote Grütze mit Vanillesauce

Pumpernicke-Kirschcreme