

GRILLANGEBOT 2



BROT UND DIP

Ital. Winzerbrot

Baguette

Butter mit geröstetem Sesam

Zitronenbutter

Kräuterbutter

GRILLSAUCEN

Geröstete Auberginen mit Tahini und Granatapfel

Zalook von Zucchini und Tomate

BBQ-Sauce, selbstgemacht

Mangochutney, selbstgemacht

VORSPEISE

Kleine Kartoffelchen mariniert in Basilikumcremolata

Kräutersalat mit Ziegenkäsetalern, karamellisierten Pinienkernen und Himbeervinaigrette

Salat von roten Linsen und Roter Bete mit Äpfelchen

Salat von geröstetem Blumenkohl und Safran-Korinthen-Dressing

Gegrillte Zucchini mit Wildkräutersalat, gerösteten&gehobelten Haselnüssen

Gegrillte Auberginen mit Safranjoghurt und Granatapfelkernen

zzgl. Liefer- und Abholkosten

zzgl. Reinigungskosten

Bei einem Auftrag unter 20 Personen, sind wir zur Deckung unserer Kosten gezwungen, einen Aufschlag von 20 % auf unsere Preise zu berechnen.

GRILLANGEBOT 2



BEILAGEN

Ofenkartoffeln (Warmhaltegerät)

Sour Crème

GRILLFLEISCH

Hähnchenschnitzel in Curry-Mango-Marinade

Orientalische Lammspieße mit Minze

Roastbeef, mariniert in selbstgemachten Rub, am Stück gegrillt

Schweinefiletmedallions mit Speckmantel und Rosmarin

VEGETARISCH

Gefüllte Champions mit Mozzarella und getrockneten Tomaten

Gefüllte Tomaten mit Gemüse-Käse-Füllung und ital. Kräutern

Pro Person 38,00 €

DESSERT

Joghurtmousse mit Aprikosen-Vanille-Kompott

Heidelbeercrème mit Knusperstreuseln

Pro Person 8,00 €

zzgl. Liefer- und Abholkosten

zzgl. Reinigungskosten

Bei einem Auftrag unter 20 Personen, sind wir zur Deckung unserer Kosten gezwungen, einen Aufschlag von 20 % auf unsere Preise zu berechnen.