

# BBQ Budenkarte Winter 2018/2019

by Thies Gotthard Kochen & Catering



## Winter BBQ Buffet I

### Antipasti / Salate

Franz. Linsensalat / Karotten-Orangensalat / Paprika-Tomatensalat

Rucolasalat mit Parmesan / Gurkensalat mit Creme Fraiché

### Aus dem Ofen:

Toskanisches Rosmarinhuhn

Geschmorte Tafelspitz

Salsiccia

Gegrilltes Antipasti Gemüse

Schafskäse in der Folie

Rosmarinkartoffeln

**Dazu:** verschiedene Dips und Baguette

+ Scampi/Lachs: 3,50 € p.P.

**- 20,00 € pro Person -**

\*\*\*

- ✧ Gern stellt der Grillmeister auch vegetarische Leckereien auf Wunsch bereit, bitte die Anzahl angeben, damit wir es berücksichtigen können. (z.B. Fetakäse & Pesto, gefüllte Grilltomate, gegrilltes Gemüse usw.)
- ✧ Zu dem BBQ Rustikal & Spezial berechnen wir einen Grillmeister, der mit 28,50 €/h berechnet wird, sowie min. 1 Servicekraft (25,00 €/h).

## Winter BBQ Buffet II

### Antipasti / Salate

Grüner Bohnensalat / Kürbis-Apfelsalat / Gurkensalat mit Creme Fraiché

Tomaten-Zucchinsalat / verschiedene Blattsalate / Humus mit Granatapfel

### Aus dem Ofen:

Karamellierte Ente

Geschmorte Ochsenbrust

Kleine Rostbratwürstchen

Gegrilltes Antipasti Gemüse

Schafskäse in der Folie

Rosmarinkartoffeln / Süßkartoffeln

**Dazu:** verschiedene Dips u. Baguette

+ Scampi/Lachs: 3,50 € p.P.

**- 22,00 € pro Person -**

\*\*\*