



BARBECUE – BEISPIEL

Geschmacksexplosion am Grillwerk!

Vorspeisen und Salate

Griechischer Salat mit Feta – Antipasti von eingelegtem Gemüse – Mozzarella mit Tomaten – Meeresfrüchtesalat – Couscous-Gemüsesalat - Gefüllte Auberginenröllchen – Bulgursalat – Waldpilze mit gehobeltem Parmesan – Auswahl an Blattsalaten – Tomatensalat – Bohnensalat – Rote Beete – Speckwürfel – Croutons

Spezialitäten vom Holzkohle Grill

Hähnchenspieße mit Chili und Curry
Entrecôte Double mit Kräutern (wird am Buffet geschnitten)
Steaks von der Pute und Schwein – Italienische Bratwurst

Fisch vom Grill

Lachsfilet auf Zedernholz in Zitronenmarinade – Garnelen-Zitronengrasspieß

Vegetarisch

Schafskäse mit Kräutern in Alufolie – Gemüsespieß

Saucen

Erdnusssauce, Barbecue Sauce, Süß-sauer Sauce, Avocado Dip, Spicy Mango-Dip, usw.

Beilagen

Backed Potatoes, Maiskolben, Country Potatoes, Onion Rings, Pommes

Dessertbuffet

Mangocreme mit Schokoraspeln – Kokos Panna Cotta mit eingelegter Ananas – Pina colada Tiramisu – Zwetschgenknödel mit Vanilleeis – Creme Brûlée Exotischer Fruchtsalat



Ergänzung oder Änderungsmöglichkeit

Fleisch

Schweinfilet in Kräutern eingelegt
Lammkotelett mit Kräutern
Rinderhüftsteak
Hirschmedaillon in Wacholder
Burger nach Wahl
Käsekrainer
Nürnberger Rostbratwürstel
Pflaumen und Datteln im Speckmantel

Fisch

Sepiaspieß
Ganze Dorade oder Loup de Meer gefüllt mit Kräutern
Oktopus mit Rosmarin

Vegetarisch

Gegrillter Bergkäse
Grillkäse mit mediterran
Kräutersaitling-Gemüsespieß

Ansprechpartner für Ihr individuelles Angebot:

Markus Tschurtschenthaler

Markus Tschurtschenthaler e. K.

Waldhaus Catering

Website: www.waldhaus-catering.de

E-Mail: info@waldhaus-catering.de

Waldhaus zur alten Tram

Website: www.waldhaus-tram.de

Waldhaus Deininger Weiher

Website: www.waldhaus-deiningerweiher.de

Kontakt

Telefon: +49 (0) 8170 / 99 88 80