

Schassbergers Barbecue-Vorschläge ^{11/10}

Die Preise gelten für Veranstaltungen mit 20 oder mehr Gästen
bzw. werden mindestens 20 Portionen berechnet.



BARBECUES VOM HOLZKOHLENGRILL

Schwäbisches Barbecue € 34 p. P. **- ab 50 Personen € 26 p. P. Sonderpreis -**

Vorspeisen

Knackig Blattsalate mit Rohkostgemüwestreifen und verschiedenen Dressings

Krautsalat mit Speck

Schwäbischer Kartoffel-Gurkensalat

Klassischer Nudelsalat mit Erbsen

Vom Grill

Marinierte Schweinenackensteaks würzig abgeschmeckt

Krosse Bratwürste

Gegrillte Putenbrust

Beilagen

Kräuterkartoffeln

Bauernbrot

Dipps und Saucen

Dessert

Apfelküchle mit Vanillesauce

Eiscreme mit verschiedenen Toppings

Sommerfrüchte mit Minze

American Barbecue €38 p. P.

Vorspeisen

Schafskäse in Honig-Kräuter Marinade

Klassischer „Caesar Salad“ mit Parmesan und Knoblauchcroutons

Frische Blattsalate mit verschiedenen leichten Sommerdressings

Thunfischsalat mit Ei und Oliven

Tacos mit Guacamole und Tomatenwürfeln

Vom Grill

Auswahl an knackigen Würstchen

Saftige Spareribs mit BBQ Sauce

„BürgerMeister“ nach den Burger: Hamburger frisch vom Grill mit Zwiebeln, Tomaten, Eisbergsalat, Gurken, Käse und verschiedenen Saucen

Hähnchenkeule mit Ahornsirup

Beilagen

Baked Potatoes mit Sour Cream

Ganzer Zuckermais

Würzige Dipps und Saucen

Dessert

American Cheese Cake

Chocolate Brownies mit knackigen Nüssen

Mövenpick Eiscreme mit verschiedenen Toppings

Schassberger
Ebnisee

Sportler Barbecue € 39 p. P.

1. Halbzeit

Graupensalat mit Aprikosen und Mandeln
Knackiger Maissalat mit frischen Paprikawürfeln
Bunter Kartoffelsalat
Frische Kirschtomaten mit Mozzarella und Balsamicodressing im Rucolanest

2. Halbzeit

Rumpsteak mit Kräuterbutter
Knusprige Bratwürste
Geflügelbruststeak in pikanter Chilimarinade
Fruchtige, Wüzige Dips, Senf

Einwechslung

Folienkartoffeln mit Kräuterjogurt
Kräuter und Knoblauchbaguette
Maiskolben mit Butter

Verlängerung

Salat von sonnengereiften Früchten
Eiscreme mit verschiedenen Toppins
Erdbeertiramisu im Weckglas

Mediterranes Barbecue € 44 p. P.

Vorspeisen

Sommerliche Blattsalate mit gerösteten Pinienkerne und Balsamicodressing
Mediterraner Bauernsalat mit Feta
Auswahl an rohem Schinken mit Honigmelone
Antipasti Gemüsevariation

Tomaten- Mozzarella-Salat mit Parmesan und frischem Basilikum

Vom Grill

Garnellenspieße mit Knoblauchbaguette
Maispouardenbrust mit Thymian und Zitrone
Mediterrane Gemüsespieße mit Olivenöl
Rinderhüftsteak mit Fleur de Sel und geschrotetem Pfeffer

Beilagen

Kräuter Foccacia
Papas arrugadas - Spanische Kartoffeln mit Ajoli
Gnocchi in Salbeibutter

Dessert

Panna Cotta mit Beeren
Eiscreme mit verschiedenen Toppins
Mit Maraschino und Vanille marinierte sonnengereifte Früchte

Barbecue Deluxe €68 p. P.

Vorspeisen

Salat von Pulpo und Meeresfrüchten mit Weißen Bohnen und Rucola
Gänseleberterriner mit gegrilltem Holzofenbrot
Feiner Pflücksalat mit Gemüse und Apfelstreifen im Weckglas
Pata Negra Schinken mit Cantaloupe Melone

Vom Grill

trocken gereifte Irische Hochrippe (4cm hoch)
Riesen Garnelen in Kräutern und Knoblauch mariniert
Dorad Royal im Ganzen gegrillt

Beilagen

Grillgemüse mit verschiedenen Dips
Spanische Kartoffeln mit Ajoli

Desserts

Banana Split warm&kalt
Topfencreme mit frischen Beeren

Y:\PDFVorlagenfürGäste\Vorschläge\VorschlägeBankett\WordVorlagen\BuffetBarbecue_Vorschläge_11.doc