

## Grillsommer 2017

### Unser Barbecue 1

Grillbratwurst, Nackensteakvariationen, Bauchspeck, Truthahnmedaillons

Dipsaucen: Salsa, Barbecue, Aioli, Curry,

Beilagen: (werden als Buffet aufgebaut)

Kartoffelsalat, Rohkostsalate (Möhren, Gurke, Tomate, Rettich, Weißkohl, bunte Blattsalate)  
verschiedene Salatdressings, Folienkartoffeln mit Kräuterquark, Pommes

Pro Person 16,50

### Unser Barbecue 2

Grillbratwurst, Nackensteak, Schweinefiletspießchen(fruchtig mit Apfel,

Ananas, Banane – herzhaft mit Paprika, Zwiebeln, Zucchini)

Rinderhuftsteak und Truthahnmedaillons,

Dipsaucen: Salsa, Barbecue, Aioli, Curry,

Beilagen: (werden als Buffet aufgebaut)

Kartoffelsalat, Rohkostsalate (Möhren, Gurke, Tomate, Rettich, Weißkohl, bunte Blattsalate)  
verschiedene Salatdressings, Folienkartoffeln mit Kräuterquark, Pommes

Pro Person 17,50

### Unser Barbecue 3

Wildschweinbratwurst, Lammkotelettes, bunte Schweinefilet- und Geflügelpieße,

Garnelenspieß, Schweinelachsrollchen mit Pfifferlingen, Rinderhuftsteaks,

Dipsaucen: Salsa, Barbecue, Aioli, Curry,

Beilagen: (werden als Buffet aufgebaut)

Kartoffelsalat, Rohkostsalate (Möhren, Gurke, Tomate, Rettich, Weißkohl, bunte Blattsalate)  
verschiedene Salatdressings, Folienkartoffeln mit Kräuterquark, Pommes

Pro Person 19,50

Mit hausgemachter roter Grütze und heißer Vanillesauce + € 3,00

Mit Mousse au Chocolate und hausgemachter roter Grütze und Vanillesauce + € 4,50