

## Vorschlag Faßpute, Flammlachs & Spanferkel - ab 30 Personen

Alle nachfolgenden Speisen werden frisch bei Ihnen zubereitet. So erhalten Sie und ihre Gäste ein unvergessliches Grill-Event.

Weitere Bilder und Videos finden Sie unter [www.GRILL-KÖNIG.de](http://www.GRILL-KÖNIG.de) in der Galerie.



### Faßpute/ Truthahn

Unsere ganz eigene Art eine Pute oder einen Truthahn saftig, knusprig und mit einem leichten Räucher-Aroma zuzubereiten. Die Pute bzw. der Truthahn werden in einer speziellen Lake nach eigenem Rezept eingelegt und gespritzt. Dadurch erhält das Fleisch seinen wunderbaren Geschmack und die Saftigkeit. Das Fleisch wird langsam gegart und erhält durch die Zugabe spezieller Späne ein leichtes Räucheraroma.

### Wildlachs auf Zedernholz

Nach typisch, lappländischer Tradition werden Lachshälften am offenen Feuer geröstet oder in unserem Räucherofen gesmokt. Hierfür werden die Lachsseiten nach eigenen Rezepten mariniert. Der Lachs bleibt saftig und erhält ein leichtes Raucharoma. Genießen Sie Ihren Flammlachs mit einem hausgemachten Honig-Dill-Senf-Dip.

## **Spanferkel/ Schwein aus der Kiste**

Die traditionelle südamerikanische Art, saftige und knusprige Spanferkel zu zubereiten. Wir kommen mit der (RoastingBox) auf Ihre Party, Firmen oder Familienfeier und grillen für Sie ein ganzes Schwein. Bei uns wird das Schwein in einer speziellen Box zubereitet. So bleibt das Schwein bis zum Ende saftig.

## **Beilagen & Dips**

- Bacon-Potatoes mit Käse überbacken
- frische Rosmarinkartoffeln in der Paellapfanne zubereitet
- mediterranes Grillgemüse frisch aus der Paellapfanne zubereitet
- Sauerkraut
- frische Salate nach Absprache
  
- BBQ-Dips, Honig-Dill-Senfsauce
- hausgemachte Chutney´s
- hausgemachte Mango-Tomaten-Salsa Sweet Chili
- Kräuterbutter und Knoblauchbutter, Baguette-Mix

## **Dessert**

- karamellierte frische Früchte vor Ort in einer Pfanne zubereitet und Rum flambiert,  
dazu Vanille- und Schokosoße und Vanilleeis  
(Sind Kinder dabei, nehmen wir Rum-Aroma statt Rum)

Die Preise zu unseren BBQ-Buffets richten sich nach der Personenzahl, dem Ort der Veranstaltung und weiteren Details und Kundenwünschen. Fragen Sie uns sehr gerne!