

## American BBQ - Smoker-Buffer – ab ca. 45 Personen

### Speisen:

- Spare Ribs und Pulled Pork
- Rinder Entrecote
- Putenbrust im Speckmantel  
(gewürzt mit original GRILL-KÖNIG -Rub und gespritzt nach eigenem Rezept)
- ganze Lachsfilet-Seiten mit Limetten und Rohrzucker auf Zedernholz heiß gesmokt
  
- frisches Pfannengemüse vor Ort zubereitet aus der Paellapfanne
- Grilltomaten mit Basilikum-Pesto Käse überbacken
- frische Rosmarinkartoffel vor Ort zubereitet aus der Paellapfanne
- Burning BBQ Potaos (Backkartoffeln mit Bacon und Käse)
- Baguette
  
- Cole Slaw (typisch amerikanischer Weißkrautsalat)
- Trauben-Fetasalat mit Olivenöl, frischem Lauch und ital. Kräutern
- Tomate mit Mozzarella Olivenöl und Pesto
  
- verschiedene warme und kalte BBQ-Dips, Honig-Dill-Senfsauce
- hausgemachte Chutney's
- hausgemachte Mango-Tomaten-Salsa sweet Chili
- Kräuterbutter und Knoblauchbutter oder Roquefort-Butter, Baguette-Mix
  
- karamellierte frische Früchte vor Ort in einer Pfanne zubereite, dazu Vanillesoße und Vanilleeis

Das Smoker-Buffet kann auch durch andere Fleischsorten und Beilagen nach Ihren Wünschen getauscht oder ergänzt werden.

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

