

American BBQ - Smoker-Bufferet – 45,90 EUR pro Person

Speisen:

- Smokerbuffet ab 50 Personen
- Spare Ribs, Schweinenacken, Brisket (Rinderbrust), Putenbrust im Speckmantel (gewürzt mit original GRILL-KÖNIG -Rub)
- 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 Potatoes (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-Bufferet kann auch durch andere Fleischsorten und Beilagen nach Ihren Wünschen getauscht oder ergänzt werden.

Fragen Sie uns!

Alle Preise enthalten bereits die aktuell gültige Mehrwertsteuer.

In den genannten Preisen sind keine Lieferung oder Kosten für Personal und Geschirr enthalten.

Diese werden zusätzlich berechnet.

