

Landgut BBQ Abend - 21. März 2020

BEGRÜßUNG

Apéritif & dazu einen
„Gruß“ aus der Küche

BBQ & BUFFET

Knackig frischer Pflücksalat mit verschiedenen Dressings

Gurken-Dill-Salat

"Mediterraner" Nudelsalat mit leichtem
Joghurtdressing und Minze

Gefüllte Champignons mit tomatisierter
Schafskäsecreme im Ofen gegrillt

Bruschetta von Tomaten,
frischen Kräutern und Olivenöl

VON DER LIVE-COOKING-BBQ STATION

Rinderhüftsteak mit Pfeffermischung vom Grill

Schweinefilet im Bacon - Mantel „vom Smoker“

Schweinerückensteak mit Tomate und Mozzarella

Die Stüttem Wurst "Hausmacher Art"
mit Gewürzmischungen, Schärfe
und mit viel Liebe hergestellt.

Lachs "auf Zedernholz" Limette, Honig, Dijonsenf und
Gewürzmischung "Brined Salmon" vom Smoker

Hähnchenspieße mit Erdnussauce

Mediterranes Gemüse mit Hirtenkäse in der Folie

DAZU

Paella „de Verduras“ von
der Live-Cooking-Station

Zucchini-Gemüse mit Thymian

Geschwenkte Rosmarinkartoffeln

DESSERT

Dessert Variation
„Landgut Stüttem“

Für 55€ pro Person
zzgl. Getränke