



Landgut BBQ Abend - 20. März 2022

BEGRÜßUNG

Apéritif & dazu einen
„Gruß“ aus der Küche

BBQ & BUFFET

Brotkorb mit verschiedenen
Sorten hausgemachter Butter

Auswahl von Anti Pasti

Knackig frischer Pflücksalat mit
verschiedenen Dressings

Gefüllte Champignons mit tomatisierter
Schafskäsecreme im Ofen gegrillt

Mediterraner Nudelsalat mit leichtem
Joghurtdressing und Minze

VON DER LIVE-COOKING-BBQ STATION

Rinderhüfte (LIVE TRANCHIERT) „vom Smoker“

Entrecôte vom Grill

Schweinenackensteaks
in Kräutermarinade

Tandoori - Chicken vom Grill

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

DAZU

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

Toskanisches Schmorgemüse

Geschwenkte Rosmarinkartoffeln

DESSERT

Variation an dreierlei Desserts

Für 65€ pro Person
zzgl. Getränke