BBQ für Genießer

Vorspeise Buffet

-Caprese von den Romana Tomaten mit Frischer Basilikum

-Knackiger Rucola-Salat mit gehobeltem Parmigiano Reggiano

-Toskanischer Nudelsalat mit getrockneten Kirschtomaten und Pinienkerne

-Saisonale hausgemachte Rohkostsalate

-Badischer Kartoffelsalat mit frischer Petersilie und Radieschen

- Knusprige Brotauswahl mit Kräuterquark und Curry - Hummus

Hauptgang vom Grill

- Saftige Kikok Keulen

- Verschiedene Auswahl an Grillwurst

- Nackensteaks vom Odenwälder Schwein “Barbecue Style”

- Tomahawksteak vom Dry Aged Rind

- Aromatisches Lachsfilet in Bananenblatt gegrillt

- Schafskäse mit Olivenöl und Provenzalischen Kräutern

-Lammrückenfillet mit Rosmarin & Knoblauch

Beilagen

- Folienkartoffel mit Kräutersauerrahm

- Würzige Pfälzer Bratkartoffeln

- Variationen von mediterranem Grillgemüse

- Grill-Maiskolben mit Kräuterbutter

- Hausgemachte Dips & Saucen

Dessertbuffet

-Crème Brûlée mit Tahiti-Vanille

-Mousse au Chocolat von der Dunklen Schokolade mit Rote Grütze

-Salat von frischen Früchten mit Schokoladen-Minze