

BBQ Summer

31. August 2019

Vorspeisen

Gegrillte Auberginen auf Knoblauch- Joghurt
mit roten Paprikawürfeln

Flusskrebs- Cocktail- Bretagne
mit Früchten und Calvados

"Pomodori Mozzarella"
Mozzarella Bambinis und Cocktailtomaten
mit Basilikum- Pinienkernen- Creme mariniert

Borrettanezwiebeln in Rotwein
kleine, ganze Zwiebeln in mildem Rotweindressing

Marinierte Zucchini
mit Knoblauch- Chili- Öl

Suppe

Rahmsüppchen von Wiesenchampignons
mit geröstetem Parmaschinken

Grillspezialitäten vom Lavastein

Schweinefilet

mit Madagaskar Pfeffersauce

Rinderkotelett vom Charolais Rind

mit Jim Beam Grillsauce

Gegrilltes Hähnchenfleisch

in grünem Thai Curry mit Joghurt- Koriander- Dipp

Käsekrakauer & Rostbratwurst

Frisch von der Front Cooking Station

Lachsfackel "Bacon"

am Holzspieß
mit einer Dillrahmsauce

Beilagen

Rosmarinkartoffeln,
frischer Blattspinat mit Zwiebeln und Knoblauch,
Butterreis,
violette, nussige Kartoffeln,
edles, frisches Minigemüse

Vegetarisch

Gefüllte Baked Potatoes aus dem Ofen

mit Kräuterquark

Falafel "Mediterran"

mit Kichererbsen, Weichkäse, grüne Oliven,
Chili und Kräutern,
mit einer Kräuterrahmsauce

Salat

Frische bunte Marktsalate der Saison
mit klaren und gebundenen Dressings

Bulgur mit Gemüse
Kerniger Bulgur mit Tomaten, Zucchini, Mandeln in klarem Dressing

Sommernudelsalat
Italienische Pasta mit sommerlichen Gemüse und Früchten
in einem leicht frischem Buttermilchdressing

Kartoffel- Rataouille- Salat
mit Zucchini, Tomaten und Paprika
in einem klaren Dressing mit dreierlei Kräutern

Aus der Bäckerei

Reichhaltige Brot- , Baguette- und Brötchenauswahl
mit Kräuterbutter, Knoblauchbutter und Aioli

Dessert

Langnese Eistruhe
mit Carte D´Or- und Gelateria Kreationen

Weißer und brauner Mousse au Chocolate
garniert mit frischen Beerenfrüchten

Frische Erdbeeren mit Amaretto
und Schlagrahm