

Hochzeits BBQ

Zum Empfang

Kleines Laugenkonfekt mit salziger Butter

Als Grillbuffet

Bunter knackiger Pflücksalat vom Markt mit gerösteten Nüssen dazu eine leichte Kräuter- Senf- Vinaigrette und hausgemachter Coleslaw Salat von Candaloupmelone, Feta, Minze und Tomate

Auswahl an Holsteiner Anti Pasti mit
Gegrillten marinierten Champignons, Paprika- Möhre und Blumenkohlröschen

Kleine Spieße
aus saftige Dattel im Bacon und würzige Salami mit saftigen Oliven gespießt

Rosa Roastbeef kalt aufgeschnitten mit hausgemachter Remoulade

Verschieden Grillsteaks von der Rinderhüfte und Hähnchenbrust
außerdem Würstchen vom hiesigen Wild und Filet vom Ostseelachs
verschiedene Dips und Saucen
Frische Champignons aus der Pfanne mit Kräutern und Aioli

Schirnauer Ackerkartoffeln mit Rosmarin aus der Pfanne und sahniges Kartoffelgratin
Ofenfrisches Holzofenbrot

Früchte der Saison mit Geestfrischer Quark- Vanillecreme und Erdbeer- Tiramisu, Trifle in Gläschen

Später

Bunte Käseauswahl mit frischen Früchten und Baguette

ganz spät

Currywurst mit Holzofenbrot

Pro Person 52,00 € incl. Grill, Griller und Buffetbegleitung

