

## Sommerliche BBQs (2024)



### BBQ 1

#### Vorspeisen

Bunte Antipasti-Auswahl im Gläschen  
Omas Garten-Gurkensalat mit saurer Sahne und Dill  
Shopska-Salat mit Hirtenkäse  
Pollo Tonnato mit frittierten Kapernbeeren  
Salat von Tomaten und Mozzarella mit Basilikum und Balsamico Glacé

#### Hauptgang frisch vom Grill

Grill-Duo | Thüringer Rostbratwurst & persische Rind-Lamm-Bratwurst  
Mit getrockneten Tomaten und Schafskäse gefüllte Hähnchenbrust  
Buntbarsch mit Meersalz, Limette und Sesamöl im Pergament  
In Schwarzbier-Mango marinierte Schweinerückensteaks  
Bratlinge von roten Bohnen und Tofu 

Coleslaw-Salat  
Schwäbischer Kartoffelsalat mit Essig und Öl  
Drillinge mit Rosmarin   
Buntes Gartengemüse   
Brotauswahl mit verschiedenen Dips

#### Dessert

Pina-Colada-Mousse mit Minzschaum  
Brownies mit Apfelkompott

 vegan

**BBQ 1**

**39,50 € pro Person**

zzgl. gesetzl. MwSt. | Preiskalkulation basiert auf mind. 50 Teilnehmern. | Für Kinder von 4 bis 15 J. bieten wir Kinderpauschalen auf alle BBQs oder aber ein eigenes Kinder-Bufferet (mit beliebten Kids-Klassikern) an. Bitte teilen Sie uns im Vorfeld Ihrer Veranstaltung unbedingt Ihre Auswahl mit.

## Sommerliche BBQs (2024)



### BBQ 2

#### Vorspeisen

Antipasti-Törtchen im Gläschen

Salat von Wasser- und Honigmelone mit Hirtenkäse und Kräuter-Vinaigrette

Salat von Tomaten und Mozzarella mit Basilikum und Balsamico Glacé

Paprikasalat mit feuriger Salsa und Taboulé 

Vitello Tonnato mit frittierten Kapernbeeren

Carpaccio vom Kohlrabi mit Kürbiskernen und Falafelbällchen 

#### Hauptgang frisch vom Grill | Live Tranchiert

Schweinerücken im Ganzen in Barbecue-Rub gegrillt

Roulade von der Hähnchenbrust mit Salbei und Landschinken

Lachs mit Limette und geröstetem Sesam im Bananenblatt

Wildschweinbratwurst aus Wurzeln

Schafskäse mit Honig und Thymian in der Folie

Wraps mit vegetarischem Hackfleisch, Spinat und getrockneten Tomaten 

Kartoffeln aus dem Rohr mit Pilzen und Käse gratiniert

Buntes Gartengemüse 

Auflauf mit Zucchini, roter Zwiebel und Apfel 

Tortellini Formaggio in Kräuterbutter

Brotauswahl mit verschiedenen Dips

#### Dessert

Gegrillter Pfirsich auf weißer Schokoladenmousse

Karottenkuchlein mit Vanille-Espuma

 vegan

**BBQ 2**

**45,50 € pro Person**

zzgl. gesetzl. MwSt. | Preiskalkulation basiert auf mind. 50 Teilnehmern. | Für Kinder von 4 bis 15 J. bieten wir Kinderpauschalen auf alle BBQs oder aber ein eigenes Kinder-Buffer (mit beliebten Kids-Klassikern) an. Bitte teilen Sie uns im Vorfeld Ihrer Veranstaltung unbedingt Ihre Auswahl mit.

## Sommerliche BBQs (2024)



### BBQ 3

#### Vorspeisen

Belugalinsensalat mit Shrimps, Blattspinat, Sesam, Cashewkernen und Himbeervinaigrette  
Ziegenfrischkäse im Filoteig gebacken mit karamellisierten Walnüssen  
Spargelsalat mit Weinbergpfirsichen, Koriander und Kirschtomate   
Tomatencarpaccio mit Burrata und Basilikum  
Vitello Tonnato mit Ceviche vom Thunfisch und Kapern-Espuma  
Rinderfiletstreifen, Kritharaki, Feta, Olive und Tomatenchutney

#### Hauptgang frisch vom Grill | Live Tranchiert

Sous Vide gegarter Rinderrücken  
Lachssteak in Chili-Knoblauchöl und Tomatenflocken  
Surf und Turf / Hähnchen und Garnele im Baconmantel  
Schweinefilet am Spieß mit getrockneten Feigen, Tomaten und Schalotten  
Wickel vom Chinakohl, geräucherter Tofu, Kichererbsen und Teriyaki 

Mini-Maiskölbchen am Spieß, Sweet Chili  
Süßkartoffel gefüllt mit Jalapeños, Pecorino und Johannisbeeren  
Mohn-Schupfnudeln in Kräuterbutter  
Spargel in Nussbutter, Serrano-Chips und Parmesan-Späne  
Vegetarische Mini-Pelmeni   
Brotauswahl mit verschiedenen Dips

#### Dessert

Zartbitter-Mousse mit Limoncello-Gelee  
Erdnuss-Cheesecake mit Himbeeren

 vegan

**BBQ 3**

**54,50 € pro Person**

zzgl. gesetzl. MwSt. | Preiskalkulation basiert auf mind. 50 Teilnehmern. | Für Kinder von 4 bis 15 J. bieten wir Kinderpauschalen auf alle BBQs oder aber ein eigenes Kinder-Bufferet (mit beliebten Kids-Klassikern) an. Bitte teilen Sie uns im Vorfeld Ihrer Veranstaltung unbedingt Ihre Auswahl mit.

# Getränkekarte (2024)



## Softdrinks

Fritz diverse Sorten  
(Kola, Orange, Apfelschorle, Rhabarberschorle, Misch-Masch)  
Mineralwasser still / medium 0,25l  
Apfelsaft / Orangensaft 0,2l  
Mineralwasser still / medium 0,75l

## Flaschenbier

Ur-Krostitzer 0,33l  
Bayreuther hell 0,33l  
alkoholfreies Bier 0,33l  
Radler 0,33l

## Longdrinks

Aperol Spritz | Lillet Wildberry  
Gin Tonic (Hendricks) | Cuba Libre | Mojito

## Alkoholfreie Cocktails

Virgin Caipi | Wildberry Dreams

## Offene Weine / Sekt

Weißwein 0,2l  
(Riesling QbA tr., Grauburgunder QbA tr., Müller-Thurgau QbA tr.)  
Roséwein 0,2l  
(Spätburgunder Rose QbA, halbtrocken)  
Rotwein 0,2l  
(Spätburgunder QbA, trocken)  
Sekt / Prosecco 0,1l

## Flaschenwein

Studio by Miraval 0,7l	45,00 €
Ca dei Frati Lugana 0,7l	45,00 €
Ca dei Frati Lugana Doppelmagnum 3,0l	145,00 €

## Champagner

Deutz brut classic 0,7l	79,00 €
Deutz rosé 0,7l	99,00 €
Moët & Chandon rosé Magnum 1,5l	160,00 €

**GP 1-3**

**29,00 € | 39,00 € | 49,00 € pro Person**

zzgl. gesetzl. MwSt. Preiskalkulation basiert auf mindestens 50 Teilnehmern | gültig für 5 Stunden | jede weitere Stunde wird nach Verbrauch berechnet

**Getränkepauschale Varianten:** GP 1 ohne Longdrinks | GP 2 mit 3 Longdrinks | GP 3 mit 5 Longdrinks\*  
**Getränkepauschale Verlängerung:** GP 1 = 9,- €/Person/Stunde | GP 2 = 12,50/P/h | GP 3 = 14,-€/P/h

\* Festlegung auf ausgewählte Longdrinks nach Absprache; Verzehr während der Laufzeit der Pauschale unbegrenzt