

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

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 
Sächsischer Mutzbraten

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


Schweinerücken im Ganzen in Barbecue-Rub gegrillt

Roulade von der Hähnchenbrust mit Salbei und Landschinken


Lachs mit Limette und geröstetem Sesam im Bananenblatt

Sächsischer Mutzbraten

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

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