

BBQ-Menu „Se[H]restaurant“ 2018

Ab 10 Personen auf Platten (in Schüsseln) am Tisch serviert

Vorspeisen:

Geröstetes Hausbrot & hausgemachte Aioli

Tomate-Mozzarella, Marinierte Grillgemüse, Andalusischer Hirtenkäse, eingelegte Oliven etc.

Schiffchen von der Galia-Melone mit spanischem Landschinken

Hauptgerichte:

Vom Grill:

Marinierte Spare Ribs vom Iberico Schwein

American Flank-Steak

French Racks vom Lamm

und dazu:

Spicy-Potatoes –

mit Knoblauch, Chilli & Rosmarin gebackene Kartoffelecken

Maiskolben in Kräuterbutter

Creamy Cole-Slaw

Bauernsalat mit Fetaflocken

Kräuterbutter & Dreierlei Dips

Dessert:

Gemischte Platte von der Galia-, Honig- & Wassermelone

Unser Grill-Menü erhalten Sie ab 10 Personen zu einem Preis von

p.P. € 42,80

BBQ-Menü „klassisch“

Ab 10 Personen auf Platten (in Schüsseln) am Tisch serviert

Vorspeisen:

Geröstetes Hausbrot mit hausgemachter Aioli

Vorspeisenplatte mit eingelegten Oliven, sautierten Champignons,

Boquerones, Zucchini, Ofenpaprika & Aubergine

Vom Grill:

Rostbratwurst & Krakauer

marinierte Schweinenackensteaks

Putensteaks in Currymarinade

gebackene Rosmarinkartoffeln

Bauernsalat mit Fetaflocken

Dessert:

Gemischte Platte mit frischem Fingerobst

Dieses Grill-Menü bieten wir Ihnen

zu einen Preis von € 32,80 p. P. an