

LANDHAUS WESTERHOF

DAS HOCHZEITSHAUS



BBQ - ARRANGEMENT

INKLUSIVE BEIM BBQ
Der BBQ Hochzeitsempfang

DIE DAUER DES EMPFANGS BETRÄGT 2 STUNDEN

Kleine Bierchen

Softdrinks (Cola, Cola-Light, Fanta)
Zitronenbrause

Orangen-/ Apfel-/ Maracujasaft

Sprudelwasser
Mineralwasser

WÄHLE ZWEI AUS

Prosecco Hausmarke
Lillet Wild Berry
Bellini
Aperol Sprizz

Sangria von Spätburgunder mit Sommerbeeren Minze und Eis

WÄHLE ZWEI LANDHAUS LIMOS AUS

Limette – Minze Limo
Orangen – Erdbeere Limo
Ingwer – Limette Limo
Rosmarin – Zitrone Limo

KAFFEE- & TEEAUSWAHL

(Selbstbedienung Kaffee-Bar)

Kaffespezialitäten
Cappuccino / Latte Macchiato
Espresso / Cafe Crema

Teeauswahl

Landmilch / Weißer & Brauner Zucker

ZU ALLEN EMPFÄNGEN REICHEN
WIR STILLES WASSER ZUM
SELBERZAPFEN.

WÄHREND DES EMPFANGS
SERVIEREN WIR NUR DIE
GETRÄNKE DIE ZUM EMPFANG
AUSGEWÄHLT WERDEN.



SNACKS & CANAPÉS
Beim Empfang inklusive

FLAMMKUCHEN MIX AUS DEM STEINOFEN

Birne, Rucola & Brie Käse
Klassik mit Tiroler Speck & Zwiebeln
Räucherlachs aus dem Fjord
Teriyaki Duck - mit Ente, Feige & Pflaume

oder

HAUSGEMACHTE ITALIENISCHE PIZZEN AUS DEM
STEINOFEN

Klassisch mit Tomatensauce, Mozzarella & Basilikum
Salami, Tomatensauce & Mozzarella
Parmaschinken, Rucola & Parmesan
Tuna Teriyaki – Tomatensauce, Rucola & Thunfisch Teriyaki

oder

CANAPÉS ASSORTI MIX AUF HAUSGEBACKENEM
MEHRKORN RAFFINIERT

Räucherlachs & Forelle
Ardenner Kochschinken & Braten Mix
Gorgonzola & Birne, Frischkäse, Brie & Sauerkirsch

SNACKS & CANAPÉS
Beim Empfang inklusive

VEGETARISCHE VARIANTEN

Crispy Mini Toast mit Kerbelfrischkäse
Bruschetta mit Strauchtomatenkonfit & Basilikum
Gemüsespiesschen in Weissem Balsamico & Rosmarinöl Gebraten
Avocadoquark & Strauchtomaten mit Wiesenkräutern auf Oliven Ciabatta
Gegrillte Auberginenröllchen, gefüllt mit Ziegenkäse & Thymian

EMPFANG ZUSATZOPTIONEN

(Je ausgesuchtem Fingerfood + 2,50 € Pro Person)

Gegrillte Kalbsfleischbällchen mit Chili & Thaikräutern
Gebackenes Brioche mit Entenlebermousse & Sauerkirschchutney
Datteln & Backpflaumen im Speckmantel
Grissini Umwickelt mit Seranoschinken & Tomatencreme gefüllt
Teriyaki Spieße vom Huhn mit Hon Sin Sauce
Crostini mit Gegrilltem Thunfisch, Mango Chutney & Wasabi Schaum
Crepinette mit Wildlachs, Schnittlauchschaum & Limette
Marinierter Thunfisch mit Sesam & Wasabi – Sojasauce
Tomaten Kräuter Crostini mit Nordischen Spezialitäten wie Lachs, Aal,
Olive & Käse



WÄHLEN SIE AUS DEN FOLGENDEN POSITIONEN WIE FOLGT
Unser Buffet Zum selbst Zusammenstellen

WÄHLE EINE SUPPE ODER EINE VORSPEISE

Wir servieren diese an den Tisch

SUPPENIDEEN

Klassisches Tomatensüppchen mit frischer
Basilikumsahne & Mozzarella

Zuckerschotensüppchen mit Waldhonig & Seranokrossis

Hochzeitssuppe mit Eierstich, Fleischklösschen,
Spargel, Petersilie & Grießnocken

Cremige Blumenkohlsüppchen mit Croutons,
Schnittlauch & Parmesan

Kartoffel – Spinatsüppchen mit Sonnentomate &
Olivenpesto

Saisonales Spargelsüppchen von weißem Spargel mit
frischem Kerbel

Hakaido Kürbissüppchen in der Saison mit geröstetem
Ingwer, Kokos, Chili, Apfel & gerösteten Kernen

SUPPE ZUSATZOPTIONEN

(Je ausgesuchte Suppe + 3 € Pro Person)

Karotten Kokossuppe Mit Ingwer, Sesam, Mango &
gegrilltem Hähnchen-Spieß

Hamburger Hummersüppchen mit Flußkrebse,
frischem Dill & Cognac Sahne

Klare Tomatensuppe mit Sauerampferblatt und
gebratener Jakobsmuschel, serviert im Weckglas

Geeiste Gurkenschaumsuppe mit Buttermilch, Honig &
geröstetem Knoblauch, serviert mit Nordseekrabben

WÄHLEN SIE AUS DEN FOLGENDEN POSITIONEN WIE FOLGT
Unser Buffet Zum selbst Zusammenstellen

Lachs-Riesling-Süppchen vom Norweger Lachs mit
Dillsahne & Sonnentomaten

Kartoffel-Steinpilzsüppchen mit Rosmarinöl, Waldhonig
& gekrosstem Tiroler Speck

Thailändische Kokossuppe mit Riesengarnele auf
Zitronengrass serviert

VORSPEISEN IDEEN

Bruschetta – Handgeröstetes Brot
Mit Sweet Tomate, Rucola & Olive, sowie
mariniertem Thunfisch Teriyaki mit geröstetem Sesam

Vitello Tonato – zarte Scheiben Vom Kalb, mit
Thunfischsauce & Kapernäpfeln

Flambierter Ziegenkäse auf Apfel – Mango Salat mit
gerösteten Pinienkernen

Gegrillte Sommertomate mit cremigem Burrata
auf getoastetem Brioche & Balsamicoreme

Salat von Süß saftiger Honigmelone, serviert mit
italienischem Prosciutto Crudo & marinierter Feige

Terrine von der Maispoularde, auf gegrillten
Kräutersaitlingen mit konfierter Tomate & Grüner Sauce

Carpaccio Klassik mit Rucola, gehobeltem Parmesan &
Limettencreme

WÄHLEN SIE AUS DEN FOLGENDEN POSITIONEN WIE FOLGT

Unser Buffet Zum selbst Zusammenstellen

VORSPEISE ZUSATZOPTIONEN

(Jes ausgesuchte Vorspeise + 5 € Pro Person)

Tatar vom Lachs asiatisch mariniert
mit Frischer Mango, Avocado, Koriander, Sweet Chili & Limette

Tatar vom Beef, auf Pumpernickel, mit
leichter Creme Fraiche, Parmesanhobeln & rotem Zwiebelkonfit

Jakobsmuscheln & Garnele auf Karotten Süßkartoffeln,
Hon Sin Glace & schwarzem Sesam

Rote Bete Carpaccio mit nordischem Salat von Krabbe,
Gurke, Radieschen & Dill mit Honig – Limetten Schmand

Scheiben von leicht gesmokter Entenbrust, auf lauwarmem Salat von
Berglinsen, Zwergorangen, Basilikum & Reduktion von Feige & Balsamico

Flammlachs in vietnamesischem Reispapier gebacken auf
Salat von Grünem Spargel mit Erdbeeren & Zwergorangenkonfit

Sweet Salat von der Wassermelone, mit jungem Blattspinat, Sesam-
dressing und Geräuchertem Tofu Teriyaki

UNSERE BBQ IDEEN FÜR LEGENDÄRES ESSEN

Direkt vom Grill

Wählen Sie 4 BBQ-Komponenten aus folgenden Vorschlägen

Maishähnchenbrust in Kräutern Mariniert

Steaks vom Schweinenacken in Biermarinade

Steaks vom Rind in BBQ Marinade

Original American BBQ Ribs vom Schwein

Wurstauswahl mit Thüringer, Krakauer, Geflügelbratwurst

Wurstmix mit Salsiccia, Merguez & Kräuterbratwurst

LANDHAUS WESTERHOF

VIII

BBQ - Arrangement

UNSERE BBQ IDEEN FÜR LEGENDÄRES ESSEN

Direkt vom Grill

Fackelspieße vom Hähnchen oder Schwein

Lachsfilet vom Grill mit Zitronen- Thymian Marinade

Truthahnbrust mit Knuspriger Haut in Currymarinade

Grillkartoffelspieße mit spanischer Chorizo

Marinierte Gemüsespieße mit Saisongemüse

Kräutermarinierter Grillkäse

Räuchertofu Teriyaki mariniert

Pulled Chicken mit Rauchsalz & BBQ Aroma

Pulled Pork im Sweet Chili Sud

In Honig marinierte Hähnchenteile aus Dem Holzofen

Hähnchen Drumsticks in Whiskey Sauce

Lamm Kotlettes mit Knoblauch Marinade

Doradenfilets aus der Folie vom Grill mit Zitronenbutter

Schweinefilet im Ganzen vom Grill

Beef Entrecote im Ganzen vom Grill

½ Auberginen mit Hack & Schafskäse vom Grill

Gefüllte Portobellopilze mit Spinatrahm & Gorgonzola

UNSERE BURGER STATION ZUM SELBST ZUSAMMENSTELLEN MIT

- Beefburger • Veggy Burgergrillgemüse • Grillkäse • Saftigen Tomaten
- Eisbergsalat • Burgersauce • Roten Zwiebeln • Brioche

WIR REICHEN ZUM BBQ VER-
SCHIEDENE DIP, GRILLSAUCEN,
KRÄUTERBUTTER, SOWIE
KETCHUP & EINE GEMIXTE
BROTAUSWAHL .

LANDHAUS WESTERHOF

IX

BBQ - Arrangement

WÄHLE INSGESAMT 6 VARIANTEN
Gemüse, Beilagen & Salate

GEMÜSE

- Würziger Blattspinat mit Olive, Tomate & Zwiebeln
- Fenchelgemüse mit Schwarzen Oliven in Safranrahm
- Grillgemüse der Saison mit Schafskäsecrumble
- Honigkarotten in Petersilienbutter
- Leipziger Allerlei mit Leichter Buttersauce & Kräutern
- Grüne Bohnen mit Zwiebel-Speck-Schmelze
- Saisonale Pilzpfanne in Rahm mit Speck & Zwiebeln
- Spitzkohl in Zitronenbutter mit Sonnentomaten
- Brokkoli & Blumenkohl, überbacken mit Hollandaise
- Lasagne von der Aubergine mit Tomaten & Parmesan
- Artischocken Tomatengemüse mit Zitronenöl
- Karibisches Currygemüse mit Kokosmilch & Kefirblättern
- Pak Choy Gemüse mit Sesam Teriyaki Marinade
- Mediterranes Ofengemüse mit Olivenöl, Honig & Meersalz
- Maiskolben mit Salzbutter & frisch gehackter Petersilie
- Saisonaler Weißer Spargel mit Petersilienbutter & Hollandaise
- Bohnensalat mit Zitrone, Estragon, Getrocknete Tomaten & Oliven





WÄHLE INSGESAMT 6 VARIANTEN
Gemüse, Beilagen & Salate

BEILAGEN

Erdapfelgratin mit geriebenem Parmesan gebacken

Duftender Basmatireis, gedämpft in Bananenblatt

Butterkartoffeln mit frisch gehackter Petersilie

Rosmarin Meersalzkartoffeln mit Kräuterrahm

Taboulé vom Cous Cous mit Kräutern, Joghurt & Minze

Süßkartoffelstampf mit Kokosmilch, Ingwer & Zimt

Käsespätzle mit Gemüsejulienne & Röstzwiebeln

Kartoffelstampf mit Frühlingszwiebeln & frischer Butter

Spinat Ricotta Ravioli mit Oliven & Tomaten

Süßkartoffel Fries & Steakhouse Pommes

Penne Rigatte mit Zitronenricotta & Blattspinat

Gnocci mit Gorgonzola, Sonnentomate & Walnuss

Spanischer Kartoffelsalat mit Chorizio, Safran & Gurkenreduktion

Mediterraner Nudelsalat mit Pinienkernen & Rucola

Gefüllte Kartoffeln mit Hollandaise & cremigem Scamorza Räucherkäse

WÄHLE INSGESAMT 6 VARIANTEN
Gemüse, Beilagen & Salate

SALATE

Verschiedene Blattsalate mit unserem Hausdressing

Sommerleichter Gurkensalat in erfrischendem Dillrahm

Erfirschender Tomatensalat mit roter Zwiebel & Schnittlauch

Caesarsalat „klassisch“ mit originalem Dressing, Parmesan & Croutons

Rucola Salat mit Himbeere, fruchtigem Dressing, Kernen & Parmesan

Anti Pasti Salat von saisonalem Gemüse mit italienischer Marinade

Italiensicher Salat mit roten & schwarzen Linsen in Schnittlauchmarinade

Leichter Sommersalat mit Allerlei Gedöhns, Blüten, Kräutern & Sylter
Rahm

Salat von jungen Gartenbohnen mit Schalottenmarinade & Estragon

Cole Slaw, amerikanischer Krautsalat mit authentischem Buttermilch-
dressing

Fruchtiger Salat von der Wassermelone mit Tomate, Sweet Chili &
Schafskäse

Mozzarella Salat mit Cherry Tomaten, frischem Basilikum & Olivenöl





DER ABSCHLUSS EINES GUTEN ESSENS

Sweets

SWEETS

wähle drei Varianten

Limetten Joghurt Mousse mit frischem Mark von der Sommermango

Mousse von Valrhona zartbitter Schokolade mit Orangenkonfit

Panna Cotta von der Thaiti Vanille mit Erdbeermark & Amaretto Knusper

Mascaronemousse mit Saisonaler Frucht, wie Erdbeere, Blaubeere, Rhabarber oder Himbeere

Waldbeergrütze nach Omas Rezept, serviert mit Vanillesauce & frischem, süßem Rahm

Originales Tiramisu mit Himbeerkompott & süßer Creme Fraiche

Mousse von weißer Schokolade mit karibischem Rum & Sauerkirsch Kompott

Hamburger Brotpudding mit Knackobst & Vanillesauce

DER ABSCHLUSS EINES GUTEN ESSENS

Sweets

SWEETS ZUATZOPTIONEN

(Je ausgesuchte Nachspeise + 3 € Pro Person)

Obstsalat von saisonalem Obst, mit Gehackten Mandeln & Nüssen, mariniert mit Rohrzucker & weißem Süßwein

Blue Berry Hill – überbackene Bickbeeren mit Zimtstreuseln & Vanillesauce

Peach Cobbler, überbackene halbe Pfirsiche mit Mascarpone, Kokosstreuseln, serviert mit Himbeersauce

Asiatischer Milchreis, gekocht in Kokosmilch, serviert mit Pandanblattsauce & süßer Mango

Gebackenes Obst aus unserem Holzofen, mariniert mit Kokoszucker & süßem Mirin dazu Schlagsahne

Key Lime Pie – Karibischer Limettenkuchen mit Baiser & Papayasauce

Italienische, luftige Sommerbeerentarte auf leichtem Biscuit mit Limettenrahm



WENN NACHTS DER HUNGER KOMMT

Snacks @ Midnight

SNACKS @ MIDNIGHT

wähle eine Variante

Hamburger Currywurst mit Currysauce Spezial, kleiner Semmel, Röstzwiebel & Curry Jaipur

Klassische Gulaschsuppe mit Creme Fraiche, Petersilie & Baguette

Omas Käse-Lauch-Suppe mit Hackfleisch, Kräutern & Bauernbrot

Chili Con Carne oder Tofu Sin Carne, original Gekocht mit Chili, Zimtcanale, dunkler Schokolade, mit Avocadodip & Sauerrahm

SNACKS @ MIDNIGHT ZUSATZOPTIONEN

(Je ausgesuchter Snack + 4 € Pro Person)

Käsevariationen von Rohmilchkäse, Frischkäsen & Schnittkäsen, frische Trauben, Feigensenf, geröstete Nüsse, frische Feigen & Birnenkonfit, dazu Baguette aus dem Holzofen

Nordische Fischplatte mit hausgebeiztem Lachs, Stremel, geräucherter Makrele, Nordseekrabben, Bismarckhering, Matjesvariationen, Rollmöpfe, Honig Senf

SO KÖNNTE EUER BBQ AUSSEHEN

Individuelles Buffet ganz nach Wunsch

VORSPEISE

Zuckerschotensüppchen mit Waldhonig & Serranokrostis

HAUPTGÄNGE

Kräutermarinierter Grillkäse

Thailändisches Massamancurry vom Hähnchen oder,
Rind mit Limettenblättern, Kokosmilch, Erdnüssen
Kartoffeln & Koriander

Ganzer Lachs aus dem Kräutersud mit
Zitronenbuttersauce, Oliven & Sonnentomaten

Stücke vom feinen Lamm, geschmort im Backofen mit
geröstetem Knoblauch & Schalotten in
Rosmarin – Aprikosen-Sauce

BEILAGEN

Erdapfelgratin mit geriebenem Parmesan gebacken

Penne Rigatte mit Zitronenricotta & Blattspinat

Grillgemüse der Saison mit Schafskäsecrumble

Lasagne von der Aubergine mit Tomaten & Parmesan

SO KÖNNTE EUER BBQ AUSSEHEN

Individuelles Buffet ganz nach Wunsch

SALATE

Mozzarella Salat mit Cherry Tomaten, frischem Basilikum &
Olivenöl

Rucola Salat mit Himbeere, fruchtigem Dressing, Kernen &
Parmesan

DESSERT

Limetten Joghurt Mousse mit frischem Mark von der
Sommermango

Mousse von Valrhona Zartbitter Schokolade mit
Orangenkonfit

Panna Cotta von der Thaiti Vanille mit Erdbeermark &
Amaretto-Knusper

MITTERNACHTSSNACK

Hamburger Currywurst mit Currysauce Spezial, kleiner
Semmel, Röstzwiebeln & Curry Jaipur

FÜR EUCH ZUSAMMENGESTELLTE BBQS

American Silver

Unsere BBQ Buffets, bestehen aus einer Vorspeise oder Einer Suppe, dem Hauptgang Package aus dem BBQ Angebot mit integriertem Dessert Buffet.

HAUPTGÄNGE

BBQ Ribs vom Pork, American Cut, leicht gesmokt, mariniert
Mit Whiskey Bbq Marinade Direkt Vom Grill

Kentucky BBQ Chicken Teile, mit Chili-Lemon-
Honigmarinade

Beefburger vom Angus Rind mit Knackfrischem Salat,
Sonnentomaten, Burger Spezielsauce, roten Zwiebeln,
warmem Brioche Brötchen & Cheddar Cheese

Mariniertes Rib Eye Steak vom Beef, saftig gegrillt

Lachsfilet aus der Folie mit Zitronenbutter

BEILAGEN

Gebackene Kartoffel mit Sour Creme

Maiskolben mit Salzbutter & frischer Petersilie

American BBQ Beans mit Grillspeck & Zwiebeln

Grilltomaten überbacken mit Mozzarella & feinen Kräutern

INSPIRATION FÜR EUER BBQ BUFFET

American Silver

SALATE

Klassik Caesar Salat mit authentischem Dressing, roten
Zwiebeln, Croutons & Parmesan

Cole Slaw, amerikanischer Krautsalat verfeinert mit Butter-
milch & Estragon

MIXED DIPS & BBQ SAUCEN

DESSERT

Key Lime Pie – Traditionell gebackener Limettenkuchen mit
Baiser, gereicht mit Papayasauce

Blue Berry Cobbler – warmes Blaubeerkompott mit süßen
Kuchenstreuseln gebacken, dazu Vanillesauce

MITTERNACHTSSNACK

Hamburger Currywurst mit Currysauce Spezial, kleiner
Semmel, Röstzwiebeln & Curry Jaipur

Aufpreis 11 € Pro Person

FÜR EUCH ZUSAMMENGESTELLTE BBQS

European Gold

Unsere BBQ Buffets, bestehen aus einer Vorspeise oder einer Suppe, dem Hauptgang Package aus dem BBQ Angebot mit integriertem Dessert Buffet.

HAUPTGÄNGE

Ganzes mariniertes Grillschwein oder Lamm mit mediterraner Marinade, direkt grillt in unserem Glasshowofen

Feiner Mix aus Fleischerwürstchen, direkt vom Grillrost

Seeteufel vom Grill, mariniert mit Olivenöl, Tomate & Olivenpesto

Flammlachs vom Brett, Leicht gesmoked mit Rauchsatz, Dill & Honigmarinade

BEILAGEN

Kleine junge Rosmarinkartoffeln aus dem Ofen mit leichtem Kräuterrahm

Salat von Gartenbohnen, mit Schalottenmarinade, Estragon & Sonnentomaten

Sommerliches Grillgemüse aus dem Ofen, gebacken mit Kräuter Öl, Zitrone & Waldhonig

Mediterraner Kartoffelsalat mit Safran, Schwarzen Oliven, Gurkenreduktion & Gegrillter Chorizio

INSPIRATION FÜR EUER BBQ BUFFET

European Gold

SALATE

Knackfrischer Sommersalat Mit Allerlei Gedöns, Crunch, Blüten & Sylter Rahm

EXTRAS

Brotauswahl aus dem Holzofen mit Tomaten-Schnittlauchbutter, Knoblauchcreme

HAUSGEMACHTE MARINADEN, DIPS & SAUCEN

DESSERT

Erfrischender Obstsalat mit frischer Minze & Kokoszucker

Cheesecake mit frischen Himbeeren

Duett von Erdbeere & Rhabarber, serviert im Weckglas mit Süsser Creme Fraiche

MITTERNACHTSSNACK

Hamburger Currywurst mit Currysauce Spezial, kleiner Semmel, Röstzwiebeln & Curry Jaipur

Aufpreis Pro Person 15 €

FÜR EUCH ZUSAMMENGESTELLTE BBQS

Platinum World

Unsere BBQ Buffets, bestehen aus einer Vorspeise oder einer Suppe, dem Hauptgang Package aus dem BBQ Angebot mit integriertem Dessert Buffet.

HAUPTGÄNGE

„Ganzer Riesenfisch, z.B. Seeteufel, Thunfisch, Schwertfisch oder Mahi Mahi, dimensioniert nach Ihrer Personenanzahl - gebettet auf einem Eisbett, wird Live für Sie tranchiert & gegrillt

Ganze Hochrippe vom Beef, gegrillt auf dem heißen Rost

Iberico Pork Neck, kräutermariniert mit Rauchsatz, direkt vom Grill

Black Tiger Seewater Prawns, direkt aus der heißen Pfanne mit Knoblauch, Sonnentomate & Sweet Chili

BEILAGEN

Grüner Spargel aus dem Wok mit Oliven, Cheerytomaten & Zwergorange

Sommerliche Grillgemüse Variation aus dem Holzofen mit italienischer Marinade

Rosmarin Meersalzkartoffeln mit Kräuterrahm

Cous Cous Salat mit frischen Kräutern, frischer Zitrone, Avocado, Olivenöl & Tomate

INSPIRATION FÜR EUER BBQ BUFFET

Platinum World

SALATE

Sweet Salat von der Wassermelone, Datteln, Sonnentomate & Schafskäse Crumble, mit Chili-Marinade & Koriander

Panzanella – italienischer Brotsalat mit bunten Tomaten, frischem Basilikum, Gurke, Olive & geröstetem Brot

EXTRAS

Knoblauchbrot aus dem Holzofen

HAUSGEMACHTE GRILLBUTTERSORTEN, MIXED DIPS BBQ MARINADE

DESSERT

Frische Erdbeeren, Himbeeren & Heidelbeeren, traditionell serviert mit Zucker, Milch & Schlagsahne

Überbackene Apfelstücke mit Omas Streuseln, aus dem Holzofen, serviert Mit Vanillesauce

MITTERNACHTSSNACK

Aufpreis Pro Person 20 €

FÜR EUCH ZUSAMMENGESTELLTE BBQS

Streetfood Kulinaria

*Street Food ist Essen für unentschlossene Alltagsgourmets, Die ausgeprägte
Geschmäcker schätzen und sich im Restaurant nie entscheiden können.*

HAUPTGÄNGE

Beef Ribe Eye im Ganzen, vom persischem heißen Salzblock
serviert in feinen Streifen mit Café De Paris Butter
gefüllten Mini-Ofen-Kartoffeln und mediterranem Krautsalat

Scampi Spieße auf Zitronengrass, direkt vom Grill mit
Knoblauch Aioli & Baguette

Aisa Teriyaki Flammfisch im Bananenblatt gegrillt, vom
offenen Feuer

Lachsfilet marniert mit Ingwer, Chili, Limette, Tomate &
Zitronengrass, Teriyaki Marinade & Apfel Mango Salsa

Selection an ausgewählten Würstchen mit
Franz. Merguez (Rind Lamm)
Thüringer (Grob Und Fein)
Italienischer Salsiccia

dazu Australia Tomato Ketchup & Dijon Senf Creme

Lammburger Oder Beef Burger (Ihre Wahl vorab)
Unser hausgemachter, saftiger Pulled Burger Vom Lamm oder
Rind, gebettet auf hausbackenem Brioche, knackigem
Spinatsalat
Tomatenconfit & Minzcreme

Spicy Sweet BBQ Chili Kalb-Ribs
vom Grill, langsam, Sous Vide gegarte Kalbsrippe, hot
mariniert mit Sweet Chili, BBQ Smoke Liquid & Dry Tomato,
dazu franz. Baguette & feiner Knoblauch – Paprika Aioli

INSPIRATION FÜR EUER BBQ BUFFET

Streetfood Kulinaria

VEGETARISCH

Gefüllter Portobello Pilz & gerillter Tofu,
Aubergine & Paprika
(Bitte nennen Sie uns die gewünschte vegetarische Anzahl)

DESSERT

Frische saftige Früchte, dunkle zart schmelzende Schokolade,
Marshmallows, leckeres Vanilleeis und frische Sahne

MITTERNACHTSSNACK

Hamburger Currywurst mit Currysauce Spezial, kleiner
Semmel, Röstzwiebeln & Curry Jaipur

Aufpreis Pro Person 18 €

INSPIRATION FÜR EIN VEGANES BBQ

Vegane Vorschläge

HAUPTGÄNGE

Curry von Kichererbsen mit geröstetem Ingwer, Jackfrucht, Knoblauch, Sonnentomate & Koriander

Massaman Curry von Sweet Potato, Ananas, Zimt, Kokos, Lime, Chili, Thai Herbs und natürlich gerösteten Erdnüssen

Jambalaya – südliche Usa in veganer Variante, mit Plantagenreis, frischen Okras, Auberginen leicht geräuchert, Sellerie jung & grün, dazu typisch authentische Gewürze & Sweet Gurkenrelish

Bolognese von Jackfriut, Veganen Nudeln, Sonnentomaten & Parmesan von Cashews & geröstetem Knoblauch

DESSERT

Mango Panna Cotta mit Thaiti Vanille & Kokoszucker

Erdbeer Rhabarber Grütze mit veganem Schlagrahm

Crumble vom Apfel aus dem Alten Land, überbacken, dazu Zimtrahm

MITTERNACHTSSNACK

Hamburger Currywurst mit Currysauce Spezial, kleiner Semmel, Röstzwiebeln & Curry Jaipur

INSPIRATION FÜR EIN VEGANES BBQ

Vegane Vorschläge

VEGANES SUPPEN

Reisnudelsuppe mit frischem Pak Choy

Smoked Tofu & Thai Basilikum & Shitake Pilzen

Kokossuppe mit Limettenblättern, Aubergine, Enoki Pilzen, Koriander, Chili & Tomate

Kartoffelsuppe Vvn Süsskartoffel, Apfel, Zitronengrass & Brunnenkresse, mit Rahm von junger Ofenbete & gerösteten Kernen

VORSPEISEN

Avocado Ceviche – Frische Avocado, Limette, Koriander, Chili & gerösteter Knoblauch

Ofengemüse von Hokaido, Garten Beete, Karotte & Rübe, Olivenöl, Kokoszucker & Sommerblüten, dazu erfrischende Limonenmayonaise

Seetangsalat mit geröstetem Sesam, auf Rote-Beete-Carpaccio & veganem Sauerrahm

Mexican Tacos mit Avocadomousse, Pilzchorizio & Tomatensalsa

UNSERE GETRÄNKEAUSWAHL FÜR DAS BBQ

Getränke

BIER VOM FASS

Flensburger Edles Helles Pils

BIER AUS DER FLASCHE

Erdinger Alkoholfrei
Flensburger Alkoholfrei

PROSECCO

Hausmarke

Aperol
Prosecco / Orange / Sprudelwasser

Lillet
Prosecco / Wild Berry / Beerenfrucht

Hugo
Prosecco / Holundersirup / Minze / Limette

GESPRUDELTES

Cola / Cola Light / Fanta / Zitrone / Sprudelwasser

SAFT & WASSER

Apfelsaft / Maracujasaft
Orangensaft / Stilles Wasser

UNSERE GETRÄNKEAUSWAHL FÜR DAS BBQ

Getränke

WASSERBAR - LIMOS

*Krüge werden am Tisch serviert,
in der Geschmacksrichtung*

Minze – Limette
Erdbeere – Orange
Stilles – Wasser

KAFFEE- & TEEAUSWAHL

(Selbstbedienung Kaffee Bar)

Kaffeespezialitäten
Cappuccino / Latte Macchiato
Espresso / Cafe Crema

Teeauswahl
Landmilch / Weißer & Brauner Zucker

LONGDRINKS & SHOTS

Longdrinks mit
Vodka – Absolut
Rum – Havana Anno 3
Whisky – Jameson
Gin – Bombay Sapphire

SHOTS

Berliner Luft
Sambucca
Jägermeister
Helbing

UNSERE GROSSE WEINAUSWAHL
Unsere Weinauswahl für Sie

UNSERE WEIßWEINE

Grauburgunder „Edenbusch“
Jana Hauck, Rheinhessen, Deutschland
Der Duft ist einfach verführerisch: Banane, weiße Blüten und ein Hauch Nuss. Sehr fruchtig, rund und An-schmiegsam.

Savignion Blanc
Weingut Peth – Wetz, Rheinhessen, Deutschland
Frech und fruchtig. Knackige Aromen von Grapefruit, Mandarine und Limette, unterlegt von einem Hauch Muskat

Rosé
Pinot Noir & Merlot Rosé „Aus einem Guss“
Lukas Kesselring, Pfalz Deutschland betörend Pink blinzelt er aus dem Glase, verheißungsvoll lockt sein Duft nach Waldbeeren und Johannisbeeren mit einem Spritzer Weinbergpfirsich.

UNSERE ROTWEINE

Primitivo „Primasole“
Cielo e Terra, Apulien, Italien
Dunkle Kirsche und Pflaumenduft, anschmiegsam am Gaumen, dunkelfruchtiges Temperament mit Schokoladenassoziationen.

Merlot „Collevento 921“
Antonutti, Venetien, Italien
Sowas von saftig. Volle und aromatische Pflaumenfrucht, mit Nelken und Lakritze im Duft. Ganz weich und samtig.

