

# 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)

Kaffeespezialitäten  
Cappuccino / Latte Macchiato  
Espresso / Cafe Crema

Teeauswahl

Landmilch / Weißer & Brauner Zucker

LANDHAUS WESTERHOF

II

BBQ - Arrangement

ZU ALLEN EMPFÄNGEN REICHEN  
WIR STILLES WASSER ZUM  
SELBERZAPFEN.

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



LANDHAUS WESTERHOF

III

BBQ - Arrangement

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 Rauchsatz & 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

Gnocchi mit Gorgonzola, Sonnentomate & Walnuss

Spanischer Kartoffelsalat mit Chorizo, 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  
Zitronenbittersauce, 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, Pflaz 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.

