

Karolinen

CATERING

BBQ-Klassisch I

Eine Auswahl vom Grill

Thüringer und Krakauer Grillwurst (2, 3)

Nackensteaks vom Schwein in Kräutermarinade (2)

Ausgelöste Hähnchenkeule in Kokos-Currymarinade (i)

Hiesiges Grillgemüse im Garbeutel (Fenchel, Mohrrübe, Sellerie, Frühlingszwiebel) (i)

Beilagenbuffet

Bunter Blattsalat der Saison mit gehobeltem Parmesan und hausgemachtem Dressing (j)

Pennesalat mit Ruccolapesto und getrockneten Tomaten (8; g)

Kartoffel- Speck- Zwiebelsalat alternativ Kartoffelsalat mit Ei & Gurke in Mayonnaise (2, 8; j, g)

Krautsalat mit Paprika, Baguette und Buttervariationen (8; g)

Hausgemachte Dips und Saucen, wie Süß-sauer (2), Barbecue (2, 3), Curry (2, 8; g, i),

Knoblauch (2, 8; g) & Honig-Senf (2, 8; g)

Dessert

Rote Grütze mit Vanillesauce (2, 8; g)

Kosten pro Person 21,90€

ab 50 Personen: Kosten pro Person 19,90€

zzgl. Kosten für das Grill-Equipment & Personal

BBQ-Klassisch II

Eine Auswahl vom Grill

Thüringer und Krakauer Grillwurst (2, 3)

Nackensteaks vom Schwein in Kräutermarinade (2)

Ausgelöste Hähnchenkeule in Kokos-Currymarinade (i)

Wildlachs mit frischen Kräutern im Garbeutel

Hiesiges Grillgemüse im Garbeutel (Fenchel, Mohrrübe, Sellerie, Frühlingszwiebel) (i)

Grilltomate mit Schafskäse im Garbeutel (2, 8; g)

Beilagenbuffet

Bunter Blattsalat der Saison mit gehobeltem Parmesan und hausgemachtem Dressing (j)

Antipasti von Paprika, Aubergine, Zucchini & Champignon in Balsamico eingelegt

Pennesalat mit Ruccolapesto und getrockneten Tomaten (8; g)

Kartoffel- Speck- Zwiebelsalat alternativ Kartoffelsalat mit Ei & Gurke in Mayonnaise (2, 8; j, g)

Reissalat mit Eismeeergarnelen (i)

Baguette und Buttervariationen (8; g)

Hausgemachte Dips und Saucen, wie Süß-sauer (2), Barbecue (2, 3), Curry (2, 8; g, i),

Knoblauch (2, 8; g) & Honig-Senf (2, 8; g)

Dessert

Mousse au chocolat (8; g)

Kosten pro Person 24,90€

ab 50 Personen: Kosten pro Person 22,90€

zzgl. Kosten für das Grill-Equipment & Personal