

Grill & BBQ

Ein Grill- oder BBQ-Buffer sorgt bei jeder Feier für besondere Atmosphäre. Wir bieten Ihnen eine abwechslungsreiche Auswahl, die individuell kombiniert werden kann.

Fleisch & Klassiker vom Grill

- Saftiger Spießbraten
- Schweinshaxe
- Spareribs mit Honig
- Pulled Pork
- Steaks vom Schwein und Rind

Geflügel

- Gegrillte Putenbrust
- Hähnchenbrust „Toskana“
- Hähnchenkeulen, knusprig gegrillt

Würste & Spezialitäten

- Hausgemachte Bratwürste
- Rindswürste
- Würzige Grillwürste in verschiedenen Sorten

Vegetarische Spezialitäten

- Mediterrane Gemüselasagne mit Auberginen, Zucchini, Paprika und Tomaten
- Allgäuer Käsespätzle
- Nudelauflauf „Caprese“ mit Cherrytomaten und Mozzarella überbacken
- Gemüse-Curry mit Kokosmilch (mild gewürzt, cremig und bunt)

Beilagen

- Rosmarinkartoffeln
- Kartoffelsalat oder Nudelsalat
- Frische Salate der Saison
- Dips & Soßen (z. B. Kräuterrahm, Paprikasoße, BBQ-Soße)

Vegetarische Spezialitäten

- Gefüllte Paprika mit Käse
- Mediterranes Grillgemüse
- Folienkartoffeln mit Dip

Beilagen

- | | |
|----------------------------|------------------------------|
| • Rosmarinkartoffeln | • Kartoffel-Pastinaken-Püree |
| • Kartoffelgratin | • Mischgemüse in Buttersoße |
| • Folienkartoffeln mit Dip | • Wirsinggemüse in Rahm |
| • Petersilienkartoffeln | • Apfelrotkraut |
| • Semmelknödel | • Bayrisch-Kraut |
| • Butterspätzle | • Grünkohl |
| • Serviettenknödel | • Brokkoli |

