

BBQ-Paket 1 (ab 50 Personen)

Kalte Vorspeisen Gemüse und Beilagen (ca.300gr. pro Person)

Griechischer Bauernsalat mit Feta, roten Zwiebeln und Paprika (vegetarisch)
Wildkräuter-Salat mit Mango, Mozzarella und Kräuter-Vinaigrette (g) (vegan)
Mediterraner Kartoffelsalat mit Oliven, Cherrytomaten und Pinienkerne (h) (vegan)
Caesar's Salad mit Caesar Dressing & Parmesansplittter (d,g) (vegetarisch)

Dips und Brot

BullsEye Grillsaucen Auswahl (Smoked Bacon,
Honey, Steakhouse, Dark beer Sauce und Jalapenho)
Senf, Ketchup, Kräuter-Zitrus-Butter

Italienische Brotauswahl

vom Grill (ca.500gr. pro Person)

Thüringer Rostbratwürste
Kräuter Nackensteaks „mediterran“ vom Schwein
pikant marinierte Hähnchenkeulenfleisch
Flankensteak vom Mecklenburger Weiderind
Mini Burger mit Haloumi, Tahini-Soja-Joghurt Dip und Wakame-Salat Topping.
Großgarnelenspieße caribbean style

Gemüse und Beilagen (ca.200gr. pro Person)

Rosmarinkartoffeln
Provenzalisches Grillgemüse

Dessert (ca. 1,5 Portionen pro Person) – serviert in Gläschen

Panna Cotta klassisch (g) (vegetarisch)
Kokos-Milchreis mit karamellisierten Zimt-Kürbis (vegan)
inkl. Grill und Equipment

+++++

Allergene

- a. Glutenhaltiges Getreide
- b. Krebstiere
- c. Eier
- d. Fisch
- e. Erdnüsse
- f. Sojabohnen
- g. Milch
- h. Schalenfrüchte
- i. Sellerie
- j. Senf
- k. Sesam
- l. Schwefeldioxid und Sulfite
- m. Lupinen
- n. Weichtiere

BBQ-Paket 2 (ab 50 Personen)

Kalte Vorspeisen Gemüse und Beilagen (ca.300gr. pro Person)

Anti Pasti mit Peperoncini, Oliven und Grillgemüse (vegan)
Wildkräuter-Salat mit Mango, Mozzarella und Kräuter-Vinaigrette (g) (vegetarisch)
Feigen-Ruccola Salat mit Ziegenkäse, Pinienkerne & Himbeer-Vinaigrette (vegetarisch)
Quinoa-Salat mit Mango, Avocado, Blattpetersilie und Granatapfel (h) (vegan)
Mediterraner Garnelensalat mit Basilikumcrème (b,d,g)

Dips und Brot

BullsEye Grillsaucen Auswahl (Smoked Bacon, Honey, Steakhouse, dark beer Sauce und Jalapenho)
Senf, Ketchup, Kräuter-Zitrus-Butter
Italienische Brotauswahl

vom Grill (ca.500gr. pro Person)

würzige Chorizo
Kräuter Nackensteaks „mediterran“ vom Iberico Schwein
orientalisch marinierte Putenspieße
zarten Rinderfiletstreifen
Mini Burger mit Grünkernpatty, Sriracha Mayonaise und Thai Gurken-Sesam-Topping
Teriyaki Lachs

Gemüse und Beilagen (ca.200gr. pro Person)

Feines Kartoffel-Oliven-Gemüse
Feines Ratatouille-Gemüse

Dessert (ca. 1,5 Portionen pro Person) – serviert in Gläschen

Mascarpone-Rosmarin-Creme mit karamellisierten Pfirsichen (g) (vegetarisch)
Vanillecreme mit Brombeerragout (f) (vegan)

inkl. Grill und Equipment

Allergene

- a. Glutenhaltiges Getreide
- b. Krebstiere
- c. Eier
- d. Fisch
- e. Erdnüsse
- f. Sojabohnen
- g. Milch
- h. Schalenfrüchte
- i. Sellerie
- j. Senf
- k. Sesam
- l. Schwefeldioxid und Sulfite
- m. Lupinen
- n. Weichtiere