

MENÜVORSCHLÄGE



EVENT 🔥 **ESSEN** 🔥 **ERLEBEN**



BBQ MENÜ 1 - CLASSIC

FLEISCH:

Frisches Pulled Pork (Gesmokter Schweinenacken)

Brisket (Gesmokter Rinderbrust)

BEILAGEN (Weitere Beilagen auf Seite „Pimp dein Menü“):

BBQ Salat Buffet bestehend aus:

- Gemüsesalat „Texas“ mit roten Bohnen & Mais
- Tomatensalat mit Olivenöl und Balsamico
- Weißkohlsalat mit geröstetem Bacon
- Möhrensalat mit Apfel und gerösteten Nüssen
- Gurkensalat mit frischem Dill
- Pasta Salat mit bunter Paprika und Schinken
- Gemischte Blattsalatvariation mit Orangen- Joghurtdressing & Walnuss-Kräuter dressing

Heiße Rosmarinkartoffeln

PREIS PRO PERSON: 29,50€ INKL. MWST.

Nicht im Preis enthalten: Auf- und Abbau / Reinigung unseres Equipments / Fahrtkostenpauschale



BBQ MENÜ 2 – OLD SCHOOL

FLEISCH:

Frisches Pulled Pork (Gesmokter Schweinenacken)

Brisket (Gesmokter Rinderbrust)

Moinkballs (Gefüllte Bacon-Hackfleischbällchen)

BEILAGEN (Weitere Beilagen auf Seite „Pimp dein Menü“):

BBQ Salat Buffet bestehend aus:

- Gemüsesalat „Texas“ mit roten Bohnen & Mais
- Tomatensalat mit Olivenöl und Balsamico
- Weißkohlsalat mit geröstetem Bacon
- Möhrensalat mit Apfel und gerösteten Nüssen
- Gurkensalat mit frischem Dill
- Pasta Salat mit bunter Paprika und Schinken
- Gemischte Blattsalatvariation mit Orangen-Joghurtdressing & Walnuss-Kräuter dressing

Heiße Rosmarinkartoffeln

PREIS PRO PERSON: 34,50€ INKL. MWST.

Nicht im Preis enthalten: Auf- und Abbau / Reinigung unseres Equipments / Fahrtkostenpauschale



BBQ MENÜ 3 – BASIC

FLEISCH:

Frisches Pulled Pork (Gesmokter Schweinenacken)

Moinballs (Gefüllte Bacon-Hackfleischbällchen)

Schweinehals Steak mariniert

Gourmet Grillwurst (Gefüllt mit Kräutern)

Puten Steak – Thai Lemon

BEILAGEN (Weitere Beilagen auf Seite „Pimp dein Menü“):

BBQ Salat Buffet bestehend aus:

- Gemüsesalat „Texas“ mit roten Bohnen & Mais
- Tomatensalat mit Olivenöl und Balsamico
- Weißkohlsalat mit geröstetem Bacon
- Möhrensalat mit Apfel und gerösteten Nüssen
- Gurkensalat mit frischem Dill
- Pasta Salat mit bunter Paprika und Schinken
- Gemischte Blattsalatvariation mit Orangen-Joghurtdressing & Walnuss-Kräuter dressing

Heiße Rosmarinkartoffeln

PREIS PRO PERSON: 38,00€ INKL. MWST.

Nicht im Preis enthalten: Auf- und Abbau / Reinigung unseres Equipments / Fahrtkostenpauschale



BBQ MENÜ 4 – AROUND THE WORLD

FLEISCH:

Frisches Pulled Pork (Gesmokter Schweinenacken)

Brisket (Gesmokte Rinderbrust)

Moinkballs (Gefüllte Bacon Hackfleischbällchen)

Schweinehals Steak mariniert

Gourmet Grillwurst (Gefüllt mit Kräutern)

Puten Steak – Thai Lemon

Hähnchenschenkel mit süßer Aprikosen-Housin Glasur vom Smoker

Rindersteak – Rib Eye

BEILAGEN (Weitere Beilagen auf Seite „Pimp dein Menü“):

BBQ Salat Buffet bestehend aus:

- Gemüsesalat „Texas“ mit roten Bohnen & Mais
- Tomatensalat mit Olivenöl und Balsamico
- Weißkohlsalat mit geröstetem Bacon
- Möhrensalat mit Apfel und gerösteten Nüssen
- Gurkensalat mit frischem Dill
- Pasta Salat mit bunter Paprika und Schinken
- Gemischte Blattsalatvariation mit Orangen-Joghurtdressing & Walnuss-Kräuter dressing

Heiße Rosmarinkartoffeln

PREIS PRO PERSON: 47,00€ INKL. MWST.

Nicht im Preis enthalten: Auf- und Abbau / Reinigung unseres Equipments / Fahrtkostenpauschale



BURGER & FINGERFOOD

Pulled Pork Burger

Gezupftes Schweinefleisch mit selbstgemachter BBQ-Soße
& amerikanischem Krautsalat

6,50€

Zeller-Sandwich

Brisket im Ciabatta mit Grillgemüse, Kräuterbutter, Rucola, Käse & BBQ-Soße

9,50€

Puten-Sandwich

Mit mariniertem Putensteak, Rucola, Mozzarella, Tomate dazu
selbstgemachte mediterrane BBQ-Soße

7,00€

Cheeseburger

hausgemachtes Rinder Petty mit Zwiebeln, Salat, Gurke, Cheddarkäse,
und selbstgemachter Burger-Soße in einem frischen Burger Bun

6,00€

Hamburger

Hausgemachtes Rinder Petty mit Bacon, Zwiebeln, Salat, Gurke
und selbstgemachter Burger-Soße

6,00€

BBQ Bodensee Burger

Wagyu Patty vom See mit frischem Blattsalat, Rukola, gegrilltem Paprika mit einem
selbstgemachten Steinpilz, Limetten Topping im Brioch Bun

9,50€

Veggie-Burger

Mit eingelegten Grillkäse, Rucola, Zwiebeln, Tomaten und selbstgemachter BBQ-Soße

6,50€

PIMP DEIN MENÜ – MENÜ UPGRADE

SALATE

Salat von grünen Bohnen & roten Zwiebeln	€/Person 3,10€ inkl. MwSt.
Möhrensalat mit gerösteten Nüssen und Apfel	€/Person 2,95€ inkl. MwSt.
Weißer Rettichsalat mit Schnittlauch	€/Person 2,95€ inkl. MwSt.
Gurkensalat mit Schmand und Dill	€/Person 2,98€ inkl. MwSt.
Nudelsalat „Classic“ mit Schinken und Paprika	€/Person 2,85€ inkl. MwSt.
Kartoffelsalat klassisch mit Brühe und Zwiebeln angemacht	€/Person 3,85€ inkl. MwSt.
„Farmersalat“ (Eisbergsalat mit Cherrytomaten, Frühlingslauch, Feta und Oliven, Hausdressing)	€/Person 3,85€ inkl. MwSt.
Tomatensalat mit Mozzarella, Basilikum und Balsamico	€/Person 3,75€ inkl. MwSt.

BBQ BEILAGEN

Heiße Folienkartoffeln mit Kräuterquark	€/Person 2,98€ inkl. MwSt.
Hegauer Landkartoffel mit würziger Zwiebel-Speckfüllung	€/Person 3,30€ inkl. MwSt.
Hegauer Landkartoffel mit Frischkäse-Sesamfüllung	€/Person 3,30€ inkl. MwSt.

FISCH

WEITERE ZUSATZMÖGLICHKEITEN

BESTECK SET – GLÄSER

Menü Teller (24cm) + Messer, Gabel, Löffel (Benutztes Geschirr kann ungespült zurückgegeben werden. Lediglich befreit von Speiseresten) €/Person 3,80€ inkl. MwSt.

GLÄSER

- WEIZENBIERGLAS 0,5l	€/Stück 0,55€ inkl. MwSt.
- BIERKRUG 0,5l	€/Stück 0,55€ inkl. MwSt.
- WEINGLAS universal für Rot- und Weißwein 0,25l	€/Stück 0,55€ inkl. MwSt.
- SEKTGLAS 0,2l	€/Stück 0,55€ inkl. MwSt.
- PILSGLAS 0,4l	€/Stück 0,55€ inkl. MwSt.
- SOFTDRINKGLAS 0,2l / 0,3l 0.29WEIZENBIERGLAS 0,5l	€/Stück 0,55€ inkl. MwSt.
- SAFTGLAS 0,2 / 0.5l	€/Stück 0,55€ inkl. MwSt.
- SCHNAPSGLAS 4 cl	€/Stück 0,36€ inkl. MwSt.

Alle Menüpreise gelten von 20 Personen bis maximal 100 Personen –
andere Anzahl von Personen werden separat berechnet