

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: 30,50€ 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: 35,50€ 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: 39,00€ 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: 48,00€ 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

8,00€

Zeller-Sandwich

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

10,00€

Puten-Sandwich

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

9,00€

Cheeseburger

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

7,00€

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

10,50€

Veggie-Burger

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

8,00€

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