

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: 34,50€ 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: 38,50€ 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: 43,00€ 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

9,00€

Zeller-Sandwich

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

11,00€

Puten-Sandwich

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

10,00€

Cheeseburger

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

8,00€

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

13,50€

Veggie-Burger

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

9,00€

PIMP DEIN MENÜ – MENÜ UPGRADE

SALATE

Salat von grünen Bohnen & roten Zwiebeln	€/Person 3,10€ inkl. MwSt.
Möhrensalat mit gerösteten Nüssen und Apfel	€/Person 3,15€ inkl. MwSt.
Weißer Rettichsalat mit Schnittlauch	€/Person 3,15€ inkl. MwSt.
Gurkensalat mit Schmand und Dill	€/Person 3,20€ inkl. MwSt.
Nudelsalat „Classic“ mit Schinken und Paprika	€/Person 3,15€ inkl. MwSt.
Kartoffelsalat klassisch mit Brühe und Zwiebeln angemacht	€/Person 3,85€ inkl. MwSt.
„Farmersalat“ (Eisbergsalat mit Cherrytomaten, Frühlingslauch, Feta und Oliven, Hausdressing)	€/Person 3,95€ inkl. MwSt.
Tomatensalat mit Mozzarella, Basilikum und Balsamico	€/Person 3,95€ inkl. MwSt.

BBQ BEILAGEN

Heiße Folienkartoffeln mit Kräuterquark	€/Person 2,98€ inkl. MwSt.
Frisch eingelegtes Saisonales Grillgemüse, vor Ort frisch zubereitet	€/Person 3,30€ inkl. MwSt.
Spätzle hausgemachter Art inklusive Bratensoße	€/Person 4,52€ inkl. MwSt.

FISCH

Frisch gegrillter Lachs mit Wurzelgemüse	€/Person 6,50€ inkl. MwSt.
Frisch gegrillte Saiblinge / Forelle mit Zitrone angerichtet	€/Person 8,50€ inkl. MwSt.

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