

Classic Grill Barbecue vom Weber Holzkohle Grill

Vorspeisen

- Griechischer Bauernsalat mit Feta Käse (vegetarisch)
- Bunter Nudelsalat mit Mozzarella-Kugeln und Frühlingslauch (vegetarisch)
- Tabouleh-Petersiliensalat mit Bulgur (vegan)
- Eingelegtes Gemüse mit Balsamico und Kräutern an feinem Olivenöl (vegan)
- Fränkischer Kartoffelsalat (vegan)
- Bunter Kräutersalat an Zwiebel-Senf-Dressing (vegan)

Frisch vom Grill

- Steaks vom argentinischen Roastbeef
- Zarte Hähnchenbrüste
- Feurig marinierter Schweinebauch
- Marinierte Schweinefilet Medaillons

Fisch

- Lachs im Buchenholz
- Black Tiger Shrimps am Spieß

Vegetarisch/vegan

- Halloumi Käse (vegetarisch)
- Kleine Drillinge an Rosmarin und Olivenöl mit Meersalz verfeinert (vegan)
- Grillgemüse (vegan)

Dazu reichen wir

- Grillsaucen:** Kräuterbutter, Chili-Dipp, Knoblauchsauce, Ketchup
- Großer, reich sortierter Brotkorb mit Schwarzbrot, Ciabatta und Baguette

Dessert im Gläschen

- Sekt-Limetten-Törtchen im Glas und Butter-Keks-Crumble
- Früchte-Spieße
- Griechischer Joghurt mit frischen, saisonalen Beeren