

# Amerikanisches Grillbuffet

vom Grill:

## **Rotweim-Chili-Steak**

Rumpsteak in einer Marinade aus Rotwein, Chili's, Worcestersauce, Tomatenmark und Rinderbrühe gereift

3,50 € pro Person

## **Rinderrippen in Honig**

mit Fleur de Sel, frisch gestoßenem Pfeffer, Honig, Tomatenmar und vielem mehr, langsam im Ofen vorgebacken und auf dem heißen Rost fertig gegrillt

3,00 € pro Person

## **Shrimp-Spieß**

6 Black Tiger Shrimps in einer Knoblauchmarinade mit Zitronensaft und Meersalz und rotem Pfeffer auf Bambusspieß

3,50 € pro Person

## **T-Bone Steak**

in einer Kräutermarinade gewürzt und langsam gegrillt

4,00 € pro Person

## **Grilled Chili Corn on the Cob**

Maiskolben mit roten gestoßenen Chilischoten, Butter und Meersalz in Folie gegrillt

2,00 € pro Person

## **Spareeribs**

mit Cayennepfeffer, Honig, Weißweinessig, Sojasauce, Fleur de Sel und schwarzem Pfeffer

3,50 € pro Person

## **Buffalo-style Chicken Wings**

Hühnerflügel mit Erdnussöl, Tabasco und Apfelessig sowie Meersalz und schwarzem Pfeffer

3,00 € pro Person

und noch lecker dazu:

## **Blue Cheese Dressing**

aus Blauschimmelkäse, saurer Sahne und Mayonnaise

1,00 € pro Person

## **Red Beet Eggs**

rote Bete mit Essig, Wasser, brauner Zucker, Salz, Zimtstange und Nelken bilden die Marinade für hartgekochte Eier

2,00 € pro Person

### **Green Tomato Relish**

mit grünen Tomaten, Zwiebeln, Kohl, Paprika, Zucker, Salz, Sellerie, Senfsaat, Kurkuma und Apfelessig

1,50 € pro Person

### **Black Bean and Corn Salsa**

mit schwarzen Bohnen, Mais, Tomaten, Chili, Korinder Olivenöl, Meersalz und einem Hauch Limette

1,50 € pro Person

### **Bourbon Barbecue Sauce**

mit Ananssaft, Bourbon, brauner Zucker, Apfelessig, frische Pfirsiche, Selleriesamen Oregano, frischem Ingwer, Piment und vielem mehr

1,50 € pro Person

### **Kürbispie**

mit Butterkürbis, Ingwer, Salz, Zimt; Sahne, Ahornsirup, dunklen Rum sowie Muskatnuss

2,50 € pro Person

### **Zucchini-Mais-Salat**

mit Cocktailtomaten, frischem Schnittlauch, Apfelessig, frisch gestoßenem Pfeffer, Meersalz, Olivenöl sowie einem Hauch Knoblauch

2,00 € pro Person

### **German Potato Salad**

mit durchwachsenem Räucherschinken, Apfelessig, Zucker, Hühnerbrühe, Zwiebeln, frische Blatt Petersilie, Meersalz und schwarzem Pfeffer, Olivenöl

2,00 € pro Person

### **Ranch Beans**

Wachtelbohnen mit Zwiebeln und Knoblauch langsam gegart und mit Frühlingszwiebeln serviert

2,00 € pro Person

### **Bunte Gemüsepfanne**

mit Möhren, Knollensellerie, Zucchini, Lauch, frischer Petersilie, Frühlingszwiebeln, Meersalz und bunter Pfeffer

2,00 € pro Person

### **Campfire Supper**

geräuchert durchwachsener Speck mit Zwiebeln, Kartoffeln, Salz und schwarzem Pfeffer gebraten und mit Spiegeleiern serviert

2,00 € pro Person

### **Chuckwagon Macaroni**

mit roten Zwiebeln, Tomaten, Räucherspeck und Meersalz

2,00 € pro Person

### **Apple and Wild Rice Griddle Cakes**

Wildreis mit Pekannüsse frischem Schnittlauch, frischem Rosmarin, frischer Petersilie, Muskat, und herrliche säuerlichen Äpfeln

2,00 € pro Person

### **Buttermilk Biscuits**

mit Buttermilch, Backpulver, Mehl und einer Prise Salz

1,00 € pro Person

### **Hershey's Best Brownies**

mit Vanille, Zucker, Eier, Kakao, Mehl und Nüsse

2,00 € pro Person

### **Heidelbeerpfannkuchen**

mit Ahornsirup aus BIO-Eiern, Zucker, Mehl, Milch und Butterkürbis

2,00 € pro Person

Treffen Sie Ihre Auswahl !

Sie haben Ihre Wunschkreation nicht gefunden  
kein Problem, wir realisieren auch gern Ihre ganz persönlichen Essenswünsche.

Es wird in ansprechendem Terracottageschirr angerichtet und geliefert.

Besteck, Geschirr, Tische und Stühle sowie alles weitere, können bei Bedarf gemietet werden.

Gute Biere, gepflegte Weine, leckere Cocktail's können Sie ebenfalls bei uns ordern.

Sie möchten sich rundum verwöhnen lassen? Unser freundliches und kompetentes  
Servicepersonal lässt auch Sie jeden Augenblicke Ihres Festes genießen.

Bei einem Auftragswert von mehr als 500,00 € entfallen Anlieferungs- und Abholungs- kosten.

Ab einem Auftragswert von mehr als 800,00 € entfallen die Kosten für einen Grillmaster.

Wählen Sie aus und wir erstellen Ihnen gern Ihr persönliches Angebot.