

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 Ananassaft, 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.