

Classic Grill Barbecue vom Weber Holzkohle Grill

Vorspeisen

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

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

Halloumi Käse
Kleine Drillinge an Rosmarin und Olivenöl mit Meersalz verfeinert
Grillgemüse

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