



GLUTRAUSCH

Im Sommer grillen wir sowieso. Aber auch der Herbst mit gerösteten Maronen, Kürbisecken und Lammspießen vom Grill hat seine heiße Seite. Und erst der Winter: zarte Steaks, wärmende Glut und viel Gemütlichkeit. „Abgrillen“ war gestern, finde Dein Grill-Event.

Und wenns bei Dir zuhause nicht reicht mit dem Platz, haben wir auch Kontakt zu Outdoor-Locations, die Dich und Deine Gäste und unser Grill-Event gerne Willkommen heißen.

Lass Dir das Wasser im Mund zusammenlaufen:

„ONE NIGHT STAND“-BARBECUE

vorab:

- Ganzer Lachs, in der hauseigenen Räucherei leicht angeräuchert, mit Zitronenschlag abgerieben, am Stück gebacken.
- Geschälte Melone mit groben Schinken
- Schwarze Oliven mit Petersilie in Öl

Hauptgang:

- Spanferkel, abgebacken und in Teilstücke zerlegt
- Hähnchenpfanne aus kleinen Keulchen, eingerieben mit Ahornsirup, mit Sahne und Curry-creme überzogen

Vom Grill:

- Hüfte in Roter Trockenmarinade
- Holzfällersteak vom Saalower Jungschwein
- Scampihappen am Spieß
- Kleine Auswahl guter Metzgerwürstchen

dazu:

- Gegarte Maiskolben in Kräuterbutter
- Kartoffelgratin mit dreierlei Käse
- Folienkartoffeln aus dem Ofen mit Kräuterdip
- Ratatouille mit Avocadobutter angereichert

außerdem:

- Auswahl an Dips und Soßen, Salate, Brote und Butter.

danach:

- Rote Grütze mit Vanillesoße
- Orangepfanne aufgeschlagen
- Schokolademousse mit Splittern

viel später:

- Derbe Käseauswahl mit Trauben

Sprich uns einfach an: wir planen Dein persönliches Grill-Event.
Oder schau in unsere Broschüre.