

BARBECUE USA

39,00 € zzgl. Mwst. - Gast



AUF DIE TISCHE EINGESETZT:

Wurzelbrot und Cajunbutter

VORSPEISEN - IN BUFFETFORM

Rohkost Salatbuffett - bunte, gemischte Blattsalate mit Ceasars- und Mango-Chilli Dressing
Tomaten, Gurken, Paprika, Karotten, Mais, Radieschen und Zwiebeln
Croutons, Nüsse, geröstete Kürbiskerne, Oliven, getrocknete Tomaten und Feta Würfel

Coleslaw - Texas Style mit Weißkohl und Möhre
Gurkensalat mit frischem Dill

VOM GRILL UND AUS DEM OFEN

Zart, rosa Roastbeef - vom Grill - vor den Gästen tranchiert
Pulled Pork oder Pulled Turkey - mit unserer besten BBQ Sauce
Chicken Drum Sticks (Hähnchen-Unterkeule)
Spare Ribs - zart - fallen vom Knochen - oder Homemade Cheese-Burger
Lachsfilet mit Zitrone
Gemüsespieße gegrillt (Vegan)

BEILAGEN

Mac & Cheese Pasta
Baked Potatoes mit Sour Cream
French Fries - krosse Pommes Frites -
Onion Rings
Bohnen mit Speck (Pfannengericht a la Bud Spencer)
halbe Maiskolben
Grüne Bohnen

DESSERT

Unser Eiswaagen gefüllt mit deinen 3 Lieblingssorten - Bestes Milcheis nach altem Rezept
Kleine Candybar in Gläsern: Mini Oreo, Butterkeks, Schoko und Krokantstreusel, Smarties
saftiger Choclate Brownie
Optional gerne mit Obstsalat von frischen Früchten (+1,50 € pro Gast)



BARBECUE ITALIEN

39,00 € zzgl. Mwst. - Gast

AUF DIE TISCHE EINGESETZT:

Focaccia, Tomatenbutter & Basilikumpesto

Optional gerne mit kleinen gefüllten Antipasti (+2,90 € pro Gast)

VORSPEISEN - IN BUFFETFORM

Rohkost Salatbuffett - bunte, gemischte Blattsalate mit Ceasars- und Mango-Chilli Dressing

Tomaten, Gurken, Paprika, Karotten, Mais, Radieschen und Zwiebeln

Croutons, Nüsse, geröstete Kürbiskerne, Oliven, getrocknete Tomaten und Feta Würfel

„Vitello Tonnato“ - vom Truthahn - klassisch mit Thunfischsauce

Sizilianischer Bauernsalat mit Tomate, Gurke, rote Zwiebel, Olive, Paprika und Feta

Tomate Mozzarella Salat mit Basilikum Pesto

Optional gerne mit einer Auswahl italienischer Käse, Nüssen und Feigensenf (+ 4,50 € - Gast)

VOM GRILL UND AUS DEM OFEN

Porchetta - Mega krosser Roll-Braten vom Schwein, mit unserer Waldorferhof-Hausfüllung

Tagliata di Manzo - bestes Flank-Steak, gegrillt, mit Rucola und Balsamico

Gegrillte Hähnchenbrust - Petersilien-Knoblauch Butter

Doradenfilet auf einem Tomaten-Fenchel Confit

Gebackener Feta mit Thymian + Tomate

BEILAGEN

Pasta aus dem Parmesanlaib - Frontcooking

Pasta - alla Vodka - Vegan, mit cremiger Tomatensauce, Cashewkernen - Frontcooking

Risotto mit Waldpilzen

Rosmarinkartoffel aus dem Backofen

Grilltomate

Möhren mit Honig

Brokkoli

DESSERT

Unser Eiswagen gefüllt mit deinen 3 Lieblingssorten - Bestes Milcheis nach altem Rezept

Kleine Candybar in Gläsern: Mini Oreo, Butterkeks, Schoko und Krokantstreusel, Smarties

Gegrillte Ananas

Optional gerne mit Obstsalat von frischen Früchten (+1,50 € pro Gast)

BARBECUE SPANIEN

39,00 € zzgl. Mwst. - Gast



AUF DIE TISCHE EINGESETZT:

Brot und hausgemachte Aioli

Optional gerne mit Manchego (Käse) Ecken und Kalamata Oliven (+2,80 € pro Gast)

VORSPEISEN - IN BUFFETFORM

Rohkost Salatbuffett - bunte, gemischte Blattsalate mit Ceasars- und Mango-Chilli Dressing
Tomaten, Gurken, Paprika, Karotten, Mais, Radieschen und Zwiebeln
Croutons, Nüsse, geröstete Kürbiskerne, Oliven, getrocknete Tomaten und Feta Würfel

Tapas Variation: Datteln im Speckmantel / Sherry Champignons / Albondigas in Tomate

Optional gerne mit einer Auswahl spanischer Käse, Nüssen und Feigensenf (+ 4,50 € - Gast)

VOM GRILL, PLANCHA UND AUS DEM OFEN

Chorizos vom Grill

Carne Arachera - gegrilltes Flank Steak mit Mojo Rojo

Pinchos Morunos - gegrillte Spießchen vom Schweine-Filet

Pollo con Plancha - gegrillte Hähnchenbrust

Bacalao a la Mallorquina - Kabeljau auf Blattspinat und Tomate

BEILAGEN

Paella Valenciana - mit Hühnchen - / auf Wunsch mit Gamba und Muscheln oder Vegan

Patatas Bravas mit Mojo Rojo und Zitronen Aioli

Pikante Chorizo Pasta mit Tomate - Frontcooking

Tumbet Mallorquin - span. Gemüseauflauf - Aubergine, Paprika, Zucchini, Tomate

Pimientos de Padron mit grobem Meersalz

DESSERT

Unser Eiswaagen gefüllt mit deinen 3 Lieblingssorten - Bestes Milcheis nach altem Rezept

Kleine Candybar in Gläsern: Mini Oreo, Butterkeks, Schoko und Krokantstreusel, Smarties

Spanische Churros - Schokosauce

Optional gerne mit Obstsalat von frischen Früchten (+1,50 € pro Gast)

OMAS WALDORFERHOF KÜCHE

39,00 € zzgl. Mwst. - Gast



AUF DIE TISCHE EINGESETZT:

Eifler Brot und Spundekäs

VORSPEISEN - IN BUFFETFORM

Rohkost Salatbuffett - bunte, gemischte Blattsalate mit Ceasars- und Mango-Chilli Dressing
Tomaten, Gurken, Paprika, Karotten, Mais, Radieschen und Zwiebeln
Croutons, Nüsse, geröstete Kürbiskerne, Oliven, getrocknete Tomaten und Feta Würfel

Indiviensalat mit „Omas“ Dressing
Kartoffelsalat mit Schmand und Schnittlauch
Gurkensalat mit frischem Dill

VOM GRILL UND AUS DEM OFEN

Tafelspitz vom Rind mit grüner Sauce oder Meerrettichsauce
Saftiger Spießbraten mit Zwiebeln
Schweinefilet mit Waldpilzen
Feine Bratwurst vom Metzger unseres Vertrauens
Reibekuchen mit graved Lachs

BEILAGEN

Bratkartoffel (Vegan)
Schrottele - „Omas“ Bechamelkartoffeln mit Speck, Zwiebeln und frischer Petersilie
Nudeln mit Haschee - wie Bolognese - aber ohne Tomate.... halt Oma Erinnerung
buntes Gartengemüse
Wirsing

DESSERT

Unser Eiswagen gefüllt mit deinen 3 Lieblingssorten - Bestes Milcheis nach altem Rezept
Kleine Candybar in Gläsern: Mini Oreo, Butterkeks, Schoko und Krokantstreusel, Smarties

Mini Waffeln - mit heißen Kirschen

Optional gerne mit Obstsalat von frischen Früchten (+1,50 € pro Gast)