

# BARBECUE USA

## 39,00 € zzgl. Mwst. - Gast



### AUF DIE TISCHE EINGESETZT:

Wurzelbrot und Cajunbutter

### VORSPEISEN - IN BUFFETFORM

Rohkost Salatbuffet - 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 Eiswagen gefüllt mit deinen 3 Lieblingssorten - Bestes Milcheis nach altem Rezept  
Kleine Candybar in Gläsern: Mini Oreo, Butterkeks, Schoko und Krokantstreusel, Smarties  
**saftiger Chocolate 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 Salatbuffet - 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 Waldfilzen

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, Butterkekse, 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 Morunus - gegrillte Spießchen vom Schweine-Filet

Pollo con Plancha - gegrillte Hähnchenbrust

Bacalao a la Mallorquina - Kabeljau auf Blattpinat 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

Piementos de Padron mit grobem Meersalz

### DESSERT

Unser Eiswagen 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 Guest)*