BARBECUE-VORSCHLAG

Barbecue USA

44,00 € zzgl. 7 % MwSt. pro Gast

Auf die Tische gestellt

Wurzelbrot und Cajunbutter

Vorspeisen – in Buffetform

Rohkost-Salatbuffet – bunte, gemischte Blattsalate mit Caesars- 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 Cheeseburger
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 à la Bud Spencer)
Halbe Maiskolben
Grüne Bohnen

Dessert

Unser Eiswagen, gefüllt mit euren 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-VORSCHLAG

Barbecue Italien

44,00 € zzgl. 7 % MwSt. pro Gast

Auf die Tische gestellt

Focaccia, Tomatenbutter & Basilikumpesto

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

Vorspeisen – in Buffetform

Rohkost-Salatbuffet – bunte, gemischte Blattsalate mit Caesars- 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, roter Zwiebel, Olive, Paprika und Feta
Tomate-Mozzarella-Salat mit Basilikum-Pesto

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

Vom Grill und aus dem Ofen

Porchetta – mega kross gerollter Schweinebraten 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 und Tomate

Beilagen

Pasta aus dem Parmesanlaib – Frontcooking
Pasta alla Vodka – vegan, mit cremiger Tomatensauce und Cashewkernen – Frontcooking
Risotto mit Waldpilzen
Rosmarinkartoffeln aus dem Backofen
Grilltomate
Möhren mit Honig
Brokkoli

Dessert

Unser Eiswagen, gefüllt mit euren 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-VORSCHLAG

Barbecue Spanien

44,00 € zzgl. 7 % MwSt. pro Gast

Auf die Tische gestellt

Brot und hausgemachte Aioli

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

Vorspeisen – in Buffetform

Rohkost-Salatbuffet – bunte, gemischte Blattsalate mit Caesars- 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 / Albóndigas in Tomate

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

Vom Grill, Plancha und aus dem Ofen

Chorizos vom Grill
Carne Arachera – gegrilltes Flank-Steak mit Mojo Rojo
Pinchos Morunos – gegrillte Spießchen vom Schweinefilet
Pollo con Plancha – gegrillte Hähnchenbrust
Bacalao a la Mallorquina – Kabeljau auf Blattspinat und Tomate

Beilagen

Paella Valenciana – mit Hühnchen, auf Wunsch mit Gambas und Muscheln oder vegan
Patatas Bravas mit Mojo Rojo und Zitronen-Aioli
Pikante Chorizo-Pasta mit Tomate – Frontcooking
Tumbet Mallorquín – spanischer Gemüseauflauf: Aubergine, Paprika, Zucchini, Tomate
Pimientos de Padrón mit grobem Meersalz

Dessert

Unser Eiswagen, gefüllt mit euren 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)

BARBECUE-VORSCHLAG

Omas Waldorferhof-Küche

44,00 € zzgl. 7 % MwSt. pro Gast

Auf die Tische gestellt

Eifler Brot und Spundekäs

Vorspeisen – in Buffetform

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

Endiviensalat 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

Bratkartoffeln (vegan)
Schrottele – „Omas“ Béchamelkartoffeln 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 euren 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)