



## Menü BBQ Geburtstag

### Vorspeise:

Bärlauchsuppe mit Schmand und Croutons

### Vom Holzkohlegrill:

Roastbeef im Ganzen gegrillt – Sous Vide  
Flank Steaks vom Angus Rind  
Paella aus der Pfanne mit frischem Gemüse  
Maishähnchen/ Scampis/ Greenscale Clams/ Jakobsmuscheln/ Doradenfilet

Süßkartoffeln/ Ofenkartoffeln/ Grillgemüse

mediterraner Nudelsalat/ orientalischer Couscous Salat  
grüner Salat frisch mariniert

Bärlauchbutter/ Sour Cream/ BBQ Sauce

Korb mit hausgebackenen Broten

### Dessert im Glas:

Crème Brûlée von Edelnougat  
Pina Colada Mousse



## *Menü 2 - Brazilianische Vorspeisen und Beilagen*

### **Vorspeise und Salate:**

Sulpicao: Salat mit Ananas/ Apfel/ Hühnchen und Limette  
Couscous Salat  
Mais-Paprikasalat  
Hausgemachtes Anti Pasti  
Dips:  
Chimichurri – Brasilianische Pesto  
Feijoada Dip: Aus schwarzen Bohnen mit Kaffee  
Guacamole: Avocado Dip  
Brazilian Fire Sauce: würzig scharfe Tomatensauce  
Baguette

### **Beilagen in Chafing Dishes:**

Feijoada –Brazilianisches Bohnengemüse  
Süßkartoffelpüree  
Koriander Kartoffeln  
Champignon – Paprika Gemüse  
Zweierlei Reis:  
Brazil und Kokosnuss

Kinder:

Spätzle oder Kartoffelwedges

Nightsnack:

Zweierlei Chili mit Baguette:



## Menü 3 - Texas BBQ

Vom Holzkohlegrill und Smoker:

Hohenloher Beef:  
Brisket/ Flanksteak

Landschwein:  
Honig-Whiskey Ribs/ Hausgemachte Chilibratwurst

Halal:  
Chickenbrust und Keule

Vegetarisch:  
Grillspieße mit Grillkäse und Gemüse/ Ofenkartoffeln  
(Die meisten Beilagen sind vegetarisch)

Beilagen:

Salate:  
BBQ – Kartoffelsalat mit Bacon/ Couscous Salat  
Nudelsalat/ Cole Slaw

Warme Beilagen:  
Kartoffelecken/ würzig scharfe Bohnen/ gegrillte Maiskolben

Kalte Beilagen:  
Gepickelte Zwiebeln/ Jalapenos/ Gepickelte Gurken

Saucen und Dips:  
Texas BBQ Sauce/ Bärlauchmayo/ Hot Salsa



## *Menü 4 - Italienisches Buffet*

### Vorspeise:

Hausgemachte Anti Pasti  
Zucchini/ gefüllte Aubergine/ Peperonis  
Balsam Champignons/ gegrillte Paprika/ Artischocken/ Oliven

Pasta – Spargelsalat mit Rucola und getrockneten Tomaten

Vitello Tonnato

Tomate – Mozzarella

Feta-Melonensalat

Dreierlei hausgebackene Ciabatta aus Urgetreide

### Hauptgänge:

Cannelloni gefüllt mit Bärlauch/ Spargel und Tomate  
mit Parmesan gratiniert

Gegrillte Maishähnchenbrust oder Lachsfilet  
auf mediterranem Grillgemüse und Pestokartoffeln