

# LIVE-Grillbuffet

“Steff ´s BBQ 1.0”



Lieber Gast,

Hier ist ein kleiner Wegweiser durch unser Grillbuffet “BBQ 1.0”.

Es ist ein sehr Hochwertiges Grillbuffet was nicht nur unsere Fleischliebhaber schätzen, sondern auch unsere vegetarischen Gäste lieben, da die meisten Positionen alle vegetarisch hergestellt werden.

Gekauft wird Marktfrisch und nach Angebot. Alles frisch vorbereitet und produziert!

Fleisch wird vor dem Grillen Suis Vide vorgegart, so dass man immer Top-Erlebnisse servieren kann.

Mit feurigen Grüßen

Der Stefan Apelt

*Ich bezeichne meine Vorschläge immer als Beispiel, bzw. als Wegweiser, da sich durch den Einkauf, Saison gerne Positionen ändern und wir unbürokratisch, lieber Gästeorientiert die bessere Alternative wählen!*

*Auf den Tischen eingesetzt:*

-Brotauswahl & Dip

-verschiedene Anti-Pasti

-Salat Mista

*In der Paella Pfanne frisch zubereitet:*

Kartoffel-Drillinge

mit Kräutern/ Sel de Normandie

Princess Bohnen

mit Petersillie/ blanchiertem Knoblauch

Gegrillte Pimentos

mit Olivenöl und Kristallsalz

Gegrillte Austernpilze

mit Kräutern und Knoblauch

Gegrillter Spargel

mit Zitrone

# LIVE-Grillbuffet

“Steff ´s BBQ 1.0”



*Vom Feuerring serviert!*

Entrecôte im Ganzen

Flank Steak

Lammhüfte

Schweinefilet im Speckmantel

Kikok-Hähnchen

Salsiccia Finocchio

*Es wird angerichtet mit Demi-Glace, Chimi-Churri, Butter di Paris, Fleur de Sel...*

*Aus der Pfanne serviert*

Tagliarini mit Schmelztomaten