



American BBQ

Starter:

Devil Eggs (Gefüllte Eier)

Smoked Salmon Finger Sandwiches (Lachs-Häppchen)

Pinwheels (Avocado-Röllchen)

Taccos auf Cheese-Salsa im Glas

Vom Grill und aus dem Smoker:

Burger (Dry Aged Beef oder vegan)

Spare Ribs

Rindersteak

Gegrillte Maiskolben

Ofenkartoffel

BBQ-Begleiter:

Hausgemachte BBQ-Saucen, Kräuterbutter, Guacamole, Sour Cream, zweierlei Burgerbrötchen & Brotauswahl

Salate:

Cole Slaw Salad (Amerikanischer Krautsalat)

Blattsalate

Karottensalat oder Gurkensalat

Tomate-Mozzerella-Sticks

Dessert:

Pumkin Cream Brulee

Strawberry Cream

oder 5 verschiedene Sorten hausgemachtes Eis nach Wahl

Brownies

mit Sahne/ Fruchtsauce & Salty Caramelsauce

Zum Preis pro Person für 45,50 Euro/bei 40 Personen inklusive Buffetdekoration, Griller und der gesetzlichen Mehrwertsteuer sowie Anlieferung.