

## Grillplausch Vorschläge 2024

### Vorspeisen:

#### **Reichhaltiges Salatbuffet mit Antipasti**

verschiedene Salate & Saucen

**CHF 18.00/Person**

#### **Vorspeisenvarianten zum selber Zusammenstellen:**

Antipasti Platte mit Zucchetti, Champignons, Oliven, Auberginen, Peperoni und getrockneten Tomaten

Melone mit Rohschinken

Rauchlachs auf Focaccia mit Avocadocrème

Sashimi vom Rindsfilet auf Wakame-Algen Salat

«Ceviche» - mit Limetten marinierte Crevetten, rote Zwiebeln und Sprossen

Griechischer Salat

Bruschetta

kleiner Siedfleischsalat im Glas

Poulet-Satayspiessli auf Glasnudeln

Tomaten tricolore mit Büffelmozzarella im Glas

Vitello Tonnato mit Champignons und Knoblauch

Rindscarpaccio mit Ingwer und Sesamöl

Gazpacho Andaluz

Gefüllte Tortillarollen

Tatar vom Rind mit Belperknolle und Brot-Chips

Marinierte Crevetten mit Avocado

Wrap-Roulade mit Humus, Fetakäse und schwarze Oliven

Gurken-Sauerrahm-Shot mit Rauchlachsspiessli

Caesar Salat im Glas

Krabben-Melonen-Cocktail

Pikante Maissuppe

Roastbeef mit Tartarsauce

Marinierter Lachs auf Toast

Geräuchertes Forellenfilet auf Apfelwürfeln mit Meerrettich

Kleine Salatschalen mit Haussauce

#### **Vorspeisen auf dem Holzbrett serviert (max. 4 Komponenten)**

**CHF 24.00/Person**

#### **Vorspeisenbuffet (max. 6 Komponenten)**

**CHF 28.00/Person**

## Hauptgang:

### Variante I

**vom Grill:**

Schweinsbratwurst  
Kalbsbratwurst  
Currywurst  
Käsewurst  
Chiliwurst  
Cervelat  
Schübli

**Beilagen:**

Mediterranes Grillgemüse  
Ofenkartoffeln mit Rosmarin

**CHF 28.00/Person****Saucen:**

diverse Senfsorten  
warme Currysauce  
Sauerrahm

### Variante II

**vom OFYR & Green Egg:**

Schweinsnierstück mit Kräutern  
diverse kleine Würste  
Pouletschenkelspiess  
Lammentrecôte  
Zanderfilet  
Grillkäse mit getrockneten Tomaten

**Beilagen:**

Mediterranes Grillgemüse  
Ofenkartoffeln mit Rosmarin

**CHF 45.00/Person****Saucen:**

Sauerrahm  
Kräuterbutter  
Trockentomaten-Dip  
Knoblauch-Dip  
Senf

### Variante III

**vom OFYR & Green Egg:**

Pouletschenkelspiess  
Flanksteak vom Rind  
Kalbshohrücken im Heu  
Riesencrevetten im Knoblauchöl  
Flammlachs  
Panierter Tomme vom Grill

**Beilagen:**

Mediterranes Grillgemüse  
Ofenkartoffeln mit Rosmarin

**CHF 60.00/Person****Saucen:**

Sauerrahm  
Kräuterbutter  
Süss-saure Chilisauce  
BBQ Sauce  
Oliventapenade  
Jus

### Variante IV

**vom OFYR & Green Egg:**

Schweinebauch glasiert mit Honig  
Pouletbrust Tandoori  
Entrecôte vom Rind im Green Egg  
Zanderfilet im Kräuter-Speckmantel  
Flammlachs  
Tofu-Gemüsespiess

**Beilagen:**

Papas Arrugadas (Kartoffeln in Salzkruste)  
Mediterranes Grillgemüse

**CHF 68.00/Person****Saucen:**

Kräutersauerrahm  
pikante Tomatensauce  
BBQ Sauce  
Tartarsauce  
Jus

## Specials

Spanferkelrücken  
ganzes Poulet im Green Egg geräuchert  
Spareribs vom Rind  
Kalbsschulter mit Kräutern in Salzkruste mit Bacon Jam  
Mini Cordon Bleu  
Calamari-Pulpo-Spiess

## Dessert:

### **Glacé vom Wagen**

mit verschiedenen Glacésorten von CARTE D'Or

**CHF 12.00/Person**

### **Dessertvariation zum selber Zusammenstellen:**

Gebrannte Crème mit Meringues und Rahm  
Zitronen-Vanille Panna cotta mit Fruchtsauce  
Schoggikuchen mit Rahm  
Mango-Crema Catalana  
Blaubeer-Cheesecake  
Brownies  
Aprikosen-Crumble mit Vanillerahm  
Eierlikör-Panna Cotta  
Aprikosen- oder Zwetschgenstreuselkuchen  
Früchteplatte mit frischen Beeren  
Grillierte Ananas mit Honig  
Käseplatte mit Früchtebrot, Trauben und Feigensenf  
Tirami sù im Glas  
Kleiner Fruchtsalat  
Panna cotta mit Fruchtsauce im Glas  
Hausgemachter Cupcake  
Dunkles und helles Schoggimousse im Glas  
Süssmostcrème im Glas

### **Dessert auf dem Holzbrett serviert (max. 4 Komponenten)**

**CHF 18.00/Person**

### **Dessertbuffet (max. 6 Komponenten)**

**CHF 24.00/Person**

Alle Preise in Schweizer Franken inkl. 8,1% MwSt.