

Grillplausch Vorschläge 2023

Vorspeisen:

Reichhaltiges Salatbuffet mit Antipasti

verschiedene Salate & Saucen

CHF 17.00/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
Schüblig

Beilagen:

Mediterranes Grillgemüse
Ofenkartoffeln mit Rosmarin

CHF 25.00/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 67.00/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