




> Smoky BBQ Edition <


SMOKY BBQ TAVOLATA

- ✓ für gemeinsame Momente am Tisch
- ✓ Speisen werden am Tisch serviert
- ✓ wahlweise 3 oder 4 Gänge
- ✓ inkl. Serviergeschirr & Vorlegebesteck
- ✓ 40-100 Personen




VORSPEISE

Ofenfrische Brotauswahl mit herzhaften Dips
(Tomate  / Schnittlauch  / Zwiebel-Speck)
Marinierte Rote Bete mit Birne & Walnuss 

ZWISCHENGANG



Geräucherte Entenbrust auf Beluga Linsen
Carpaccio vom Fenchel mit Orange & Pinienkernen 

HAUPTGANG

Beef Brisket vom Staufenrind mit Jus
Smoked Salmon mit Orangenpfeffer-Rub
Gerösteter Kürbis mit Zwiebeln & Ziegenkäse 
Gratinierter Kartoffel-Sellerie-Stampf 
Saisonales Schmorgemüse 

Pauschale pro Person 49 €

DESSERT



Apple Crumble mit Vanillesauce 
Homemade Chocolate Cake 

Pauschale pro Person 6 €

SMOKY BBQ BUFFET

- ✓ für gesellige Abende mit Bewegung
- ✓ Selbstbedienung am Buffet
- ✓ wahlweise 2 oder 3 Gänge
- ✓ inkl. Buffetausstattung & Vorlegebesteck
- ✓ 40-300 Personen





BROTSTATION

Ofenfrische Brotauswahl mit herzhaften Dips
(Tomate  / Schnittlauch  / Zwiebel-Speck)

SALATE

Rotkrautsalat mit Äpfeln & Ahornsirup 
Süßkartoffel-Paprika-Salat mit Rucola 
Freiland Feldsalat mit Honig-Balsamico-Dressing 

HAUPTGANG

Short Ribs vom Staufenrind mit Jus
BBQ Chicken von der Maispoularde
Smoky Blumenkohl Wings mit Sesam 
Knusprige Ofenkartoffeln mit Meersalz 
Selbstgemachte Saucen  

Pauschale pro Person 40 €

DESSERT

Cheesecake im Glas mit Beeren 

Pauschale pro Person 4 €

SMOKY BBQ PLATES

- ✓ für lockere Get-togethers im Stehen
- ✓ Ausgabe aus dem Foodtruck
- ✓ erweiterbar mit Beilagenbuffet
- ✓ inkl. umweltfreundliches Geschirr & Besteck
- ✓ 100-600 Personen

HAUPTGANG

Beef Brisket vom Staufenrind mit Jus
dazu Coleslaw, Gurken- & Paprika Pickles

Pulled Pork vom regionalen Schwein mit BBQ Sauce
dazu Rotkrautsalat, Gurken- & Paprika Pickles

Smoked Salmon mit Sweet Mustard Sauce
dazu Süßkartoffel-Paprika-Salat & Rucola

Smoky Blumenkohl Wings mit BBQ Sauce 
dazu Süßkartoffel-Paprika-Salat & Rucola

jeweils mit
Homemade Potato Wedges & Sour Cream  

Pauschale pro Person 25 €

DESSERT

Homemade Chocolate Cake 

Pauschale pro Person 4 €

