

Catering



BBQ

1001 Nacht

Vorspeisen

Orientalischer Bulgursalat mit Kichererbsen und Sultaninen
Ceasars Salat mit Möhrchenraspeln, Walnüssen und gehobeltem

Parmesan

Börek

Eingelegte Weinblätter, fleischige Oliven und Schafskäse

Manti mit Joghurt- Soße mit Chilli verfeinert

Dips und Brotaufstriche

BBQ

Hauptspeisen

Ganze Seite Lachs an Meersalz
auf dem Holzbrett geräuchert und gegrillt
dazu gereicht Sahnemeerrettichschaum

Aus Knüttgens Metzgerei

Lambratwürstchen mit Rosmarin und Knoblauch

Picanha (Kalbstafelspitz) oder Rinderhüftsteaks „Argentina“

Steaks von der Putenbrust „sweet chilli“

Rosmarinkartoffeln mit Joghurt- Kräuter- Dip

Gebutterte Maiskolben

Fleischige, marinierte Augurken, Zucchini und Paprika

Catering



BBQ **1001 Nacht**

Dessert

Mousse au Chocolat an Himbeere mit Minze

Scheiben von frischer Ananas und Melone
mit einem Spritzer Galliano

Pide, Brot- und Brötchenvariationen
mit Kräuterbutter,
Schafskäse- Dipp und Oliventapenade