

BBQ anlässlich des Abiturtreffens am 4.6.2010

Hausaperitif und ein 30 Liter Fass Bier (Veltins)

BBQ-Buffer:

Antipasti:

Gebackene Champignons
Grill-Zucchini und -paprika „sizilianisch“ –
mit Rosinen, Kapern und Pinienkernen,
Angeräucherter Büffelmozzarella
Wasabi-Gurkensalat,
Sommergemüse-Kartoffelsalat
Speckbohnsensalat
Grüner Martfelder Bio-Spargel in Tomaten-Vinaigrette
Martfelder Bio-Spargel mit Beluga-Linsen und Rauchaal

Aus dem Cactus Jack:

Fleisch/Geflügel
Kalbs-Spare-Ribs
Geflügelbratwurst
Spanferkelbäckchen „Café de Paris“
Roastbeef am Stück gebraten
Nacken vom Iberico-Schwein

Fisch
Marinierte Scampi-Fischspieße,
Angegrillter schottischer Anis-Wildlachs

Warme Gemüse aus dem Cactus Jack
Butter-Grillkartoffeln

Die Dips:
Aioli, Sweet Chili, Remoulade, BBQ Sauce, Pastrami-Senf

Dessert
Himbeersorbet mit Stickstoff à la minute vor den Gästen zubereitet
mit Eierlikörmousse
Creme Brûlée mit Fruchtmark

3 Sorten Brot, 3 Sorten Butter

Getränkepreise::
Weißwein 0,2l 4,80
Prosecco 0,1l 3,80
Rotwein 0,2l 4,80
Wasser 0,75 4,20
Bier (falls Faß leer getrunken) 0,3l 3.-
Espresso 2.- Cappuccino 3.-