



STRANDHAUS BARBECUE - BUFFETS



CLASSIC BARBECUE BUFFET

Jeden Freitag um 19:00 Uhr
im Sept. & Oktober auch Montags,
für 29,90 eur p.P.

- Über Buchenholzfeuer gerauchte Maissuppe
Feinster Gemüsesalat mit Zitrusöl und Balsamico
Salat von Artischocken, gerauchtem Paprika und Chorizo
..... Feiner Corn Salad aus Mais, Paprika und Bohnen
..... Mediterraner Nudelsalat aus selbstgemachten
Nudeln Pikanter Teufelssalat mit Paprika und
grünem Pfeffer American Coleslaw nach
Rezept unserer Barbecue Academy Feine Blatt-
salate mit hausgemachten Dressings

..... Lachs aus Kaltschlachtung (beste Qualität)
vom BBQ-Smoker Saftiges Pulled Pork (gezupfter
Schweinehals) Wunderbar zarter Hochrücken
vom Allgäuer Rind Lammkeule vom indirekten
Buchenfeuer Unsere legendären Texas Spare-Ribs,
die vom Knochen fallen Zarte Putenbrust, kreolische
Art, vom Holzfeuer

..... Pikante Baked Beans aus dem legendären
„Dutch-oven“ Gefüllte Strauchtomaten mit
Lauch-Frischkäse Gegrilltes Gemüse mit
frischen Kräutern Gebackene Ranch-Pota-
toes (Kartoffeln mit Chili und Knoblauch) In
Cognac flambierte Champignons Verschiedene
selbstgemachte Barbecue-Saucen und Chutneys ..

..... Upside-down gebackener Apple-Pie, flambiert
mit dunklem Rum und dazu feines Eis

GOURMET BARBECUE BUFFET

Letzter Freitag im Monat 19:00 Uhr
für 39,90 eur p.P.

- „Corn Salad“ mit Mais, Paprika und Bohnen
Mediterraner Salat von Tomaten und Mozzarella mit Ba-
silikum Gegrilltes Gemüse mit weißem Bal-
samico und Olivenöl „Mexican Beans Salad“
- Bohnensalat mit Chili und Kreuzkümmel Tos-
kanischer Nudelsalat aus selbstgemachten Nudeln
mit Oliven „Jambalaya“, Kreolischer Salat
mit feinem Putenfleisch „American Farmsalat“
- bunter Krautsalat nach unserem Hausrezept .. Blatt-
salate mit selbstgemachten Dressings

..... Lachs aus Kaltschlachtung (beste Qualität) aus dem
BBQ-Smoker Pro Gast 1 Stk. Rinderfiletsteak vom
Weiderind Zartrosa gegrilltes Roastbeef vom
Buchenfeuer Feine Lammkeule, in mediter-
ranen Aromen mariniert Unsere legendären
Texas Spare-Ribs, die vom Knochen fallen Zartes
Brustfilet von der Maispoularde nach Teriyaki-Art

..... Gegrillte Strauchtomaten mit Kräutern, Frühlauch
und Frischkäse Gegrillte Auberginen, Zucchini
und Paprikatranchen In Cognac flambierte
Champignons Gebackene Ranch-Potatoes (Kar-
toffeln) mit Kräutercreme Selbstgemachte Barbe-
cue-Saucen und Chutneys

..... Trilogie aus Limetten-Panna-Cotta, feinem
Strudel und Rum-Schokoladen-Eis

