



SOMMER-BBQ

bootshaus RESTAURANT – EVENTS

0621-3247767

event@bootshaus.net

www.bootshaus.net

Unsere Buffets sind buchbar ab 50 Erwachsenen.

SOMMER-BBQ

BUFFET I

VOM GRILL

| Knusprige Kurpfälzer Brat-* und Feuerwurst vom Grill (*auch als Geflügel- oder vegane Wurst auf Bestellung möglich)

| Gebackener Feta - Echter griechischer Schafskäse mit roten Zwiebeln, Peperoni, Oliven und Knoblauch mit mildem kretischem Olivenöl

| Pulled Lachs - Saftiger, gezupfter Fjord Lachs mit süß, scharfer Honig-Senf-Dill Marinade

| Putensteaks - Mager und zarte Steaks von der Pute mit zweierlei Marinade (Curry und Paprika)

BEILAGEN

| Grillgemüse - Zucchini, Augerginen und Paprika mit mediterranen Kräutern gegrillt

| Quetschkartoffeln - Knusprig gebackene, gequetschte Drillingskartoffeln mit Meersalz und Rosmarin

| Ketchup | Mayo | Senf

SALATE

| Karottensalat mit Orangensaft verfeinert

| Gurkensalat mit Sauerrahm und frischem Dill

| Krautsalat - Weißkraut mit Weißweinessigmarinade und leichter Kümmelnote

| Knackige Blattsalate - bootshaus Hausdressing, Kirschtomaten, Julienne Gemüse

DESSERT

| Panna Cotta - Der Klassiker der italienischen Sommerdessert mit Himbeersauce

| Tiramisu - cremige Mascarpone, Amaretto, Espresso, Löffelbiskuite und edlem Kakao mit fruchtigem Erdbeer-Rhabarberagout

| Frischer Obstsalat mit Granatapfelkernen und marokkanischer Minze

PREIS PRO PERSON € 58,00

SOMMER-BBQ

BUFFET II

VOM GRILL

| Pulled Beef - Gezupftes Rindfleisch, 12h bei Niedertemperatur gegart mit klassischer BBQ-Marinade

| Hot Drum Sticks - Knusprige Hühnchenunterschenkel in leicht scharfer Marinade mit braunem Zucker und Bourbon Whisky: saftig, rauchig, lecker!

| Halloumi - Zypriotischer Grillkäse mit Limette, Chili, Ahornsirup, Minze und Petersilie und mildem Olivenöl

| BBQ Catfish - Gebrilltes Welsfilet mit rauchigem Rub aus Gewürzen der kreolischen Küche

BEILAGEN

| Maiskolben - Sanft im Butterfond gekocht mit Süßrahmbutter und Meersalz

| Baked Potatoe - Doppelt gebackene Kartoffel mit Sourcream und frischem Schnittlauch

| Sweet BBQ Sauce | Ketchup | Mayo | Honey-Mustard Sauce

SALATE

| Coleslaw mit Apfel und Rosinen

| Tomatensalat mit Meersalz, Lauchzwiebel und Olivenöl

| American Potatoe Salad - Mit leichter Joghurt- Mayonnaise, Erbsen und Karotten

| Blattsalate | Ranchdressing | Kirschtomaten | Julienne Gemüse

DESSERT

| Mürbteig mit Key Limonen Curd Füllung und Baiser mit Vanille – Rumsauce

| Frischer Obstsalat mit Granatapfelkernen und marokkanischer Minze

| Brownies - Herrlich schokoladig mit Nüssen und Fudgesauce

PREIS PRO PERSON € 66,00