



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

- | Auswahl von Kurpfälzer Brat- und Feuerwürsten
- | Souvlaki vom Kraichgauer Freilandhähnchen – griechischer Grillspieß mit Hähnchen, Paprika, Zwiebeln und Gyrosgewürz
- | Gegrillter Schafskäse mit Peperoni und Kirschtomaten in Kräuter- Gewürzöl
- | Gegrillte Holzfällersteaks mit geschmorten Zwiebeln

BEILAGEN

- | Grillgemüse – verschiedene Gemüsesorte , wie Zucchini, Aubergine, Paprika und Champignons vom Grill in feiner mediterraner Marinade
- | Gebratene Wedges von der Pfälzer Frühkartoffel mit Meersalz, Rosmarin und ligurischem Olivenöl
- | Brotauswahl

SALATE

- | Karottensalat mit fruchtig herbem Orangensaft und Agavensaftmarinade
- | Gurkensalat mit Sauerrahm und frischem Dill
- | Kartoffelsalat mit mild-scharfer Dijonsenfmarinade, Kresse und Frühlingslauch
- | Knackige Blattsalate mit Hausdressing, Kirschtomaten, Julienne Gemüse, knusprigen Radieschenchips, und Croutons

DESSERT

- | hausgemachtes Tiramisu
cremige Mascarpone, Amaretto, Espresso, Löffelbiskuite und edlem Kakao mit fruchtigem Erdbeer-Rhabarberragout
- | Obstsalat mit Granatapfelkernen und marokkanischer Minze

PREIS PRO PERSON € 45,00

SOMMER-BBQ

BUFFET II

VOM GRILL

- | Pulled Duck – gezipftes Fleisch von der gesmokten Entenkeule mit Teriyaki Sauce im Brioche Bun
- | bootshaus BBQ Back Ribs – zarte, saftige Spareribs in pikanter South-Carolina-Marinade
- | Devil's Balls – Hähnchenkeule im Baconmantel mit rauchig-süßer Hickory-Grillsauce
- | Ge grillter Halloumi – zypriotischer Grillkäse mit Peperoni in Kräuteröl
- | Honey-Mustard Lachsseite – gezipfter Fjordlachs mit Honig-Senf-Miso-Glasur im Brioche Bun

BEILAGEN

- | Grillgemüse – verschiedene Gemüsesorten vom Grill in feiner mediterraner Marinade
- | Baked Potato – gebackene Ofenkartoffeln mit Schnittlauch Schmand
- | Brotauswahl

SALATE

- | Orientalischer Couscous Salat mit Granatapfel und Minze
- | Wassermelone-Tomaten-Gurkensalat mit Fetacrumble
- | Mediterraner Pastasalat mit Rucola, Oliven und Parmesan
- | Knackige Blattsalate mit Hausdressing, Kirschtomaten, Julienne Gemüse, knusprigen Radieschenchips, und Croutons

DESSERT

- | Panna Cotta mit fruchtiger Erdbeersauce
- | Obstsalat mit Granatapfelkernen und Minze
- | Mini-Macao aus dem Bauchladen

PREIS PRO PERSON € 57,00