
BOOTSHAUS SOMMER-BBQ

GRILLEN IM BOOTSHAUS

FEIERN SIE IHR EIGENES GRILLFEST

auf unserer großen Sonnenterrasse!

Sommerlicher Grillgeruch und leckere Getränke machen Ihr Firmenfest
zu einem besonderen Erlebnis für Ihre Gäste.

Geselliges Beisammensein und Feiern im Freien – wir grillen und Sie genießen Ihren Abend.

bootshaus

KUL Gastro GmbH
Hans-Reschke-Ufer 3
68165 Mannheim

Tel: 0621-3247767

Mail: info@bootshaus.net

Web: www.bootshaus.net



BOOTSHAUS SOMMER-BBQ

AUS DEM SMOKER UND VOM GRILL

Pulled Pork mit Honey-Hickory-BBQ Sauce

gezupfte, 12 h gesmokte Schweineschulter mit Honey-Hickory-BBQ Sauce

Buttermilk fried Chicken

in Buttermilch und Gewürzen marinierte, knusprig ausgebackene, ausgelöste Hähnchenkeule

Köfte-Spieße vom Rind

mit orientalischen Gewürzen und Minze marinierten über Holzkohle gegrillte Rinderhackspieße

gegrillter Feta mit Gemüse

milder, griechischer Schafsmilchkäse mit gerilltem Gemüse, Rosmarin, Thymian und fruchtigem

Olivener Öl

BEILAGEN-STATION

verschiedene Blattsalate mit Hausdressing und Toppings

Tomaten-Gurkensalat mit Wassermelone, Dill, Chili, Zitrone und Minze

mariniertes Grillgemüse mit provenzalischen Kräutern

ofengeröstete Kartoffelecken mit Rosmarin und Meersalz

Baguette, Fladenbrot und Mini Ciabatta

TOPPING-STATION

Guacamole, Barbecue Sauce, Chili-Mais-Salsa, Gewürzgurken,

Röstzwiebeln, Curry Dip, Ketchup, Senf

DESSERT-STATION

Obstsalat; Mix aus gereiften, süßen Sommerfrüchten mit leichter Citrus- Vanillemarinade

Panna Cotta mit Fruchtsauce

GETRÄNKE FÜR 4 STUNDEN:

Aperitif zum Empfang Lillet Berry

Regionales Bier: Welde Flaschenbiere im Eiskübel präsentiert (auch alkoholfrei)

Mineralwasser (still/classic) Aqua Vitale, Saftschorlen, Pepsi/Mirinda/7up

Qualitätsweine aus der Pfalz vom Weinhof Dietrich: Grauer Burgunder und Merlot

Kaffeespezialitäten

€ 69,90 pro Person inkl. MwSt.

*Grillfeste sind buchbar ab 50 Personen.

Die Pauschale bezieht sich auf einen Zeitraum von 4 Stunden.

Bei schlechtem Wetter reservieren wir Plätze im Innenbereich – das Grillgut kommt dann direkt aus der Küche.