

*„Heidländer“ BBQ*

Vom Holzkohlegrill:

heimisches Wildbret,  
Heidschnuckenfilet aus eigener Herde  
Steaks vom Wilseder rotem Rind  
Bratwurstspezialitäten  
Zucchini, Augergine, Grillkäse

Aus dem Smoker

Heidelachsforelle oder Ente heiß geräuchert

Am Buffet:

Blattsalate mit zweierlei Dressing, Kernen, Croutons  
gegrilltes und mariniertes Gemüse, Kartoffelsalat, Nudelsalat, Buchweizentaboulet, Tomaten mit Morzarella,  
Gurke mit Schafskäse,  
Babybackkartoffeln mit Sourcreme,  
Baguette und Dip's

Dessert

tranchierte Früchte  
Mousse au Chocolate  
Panna Cotta, Eisauswahl

36,00€ pro Person

Wir garantieren, alle Fleischproducte aus eigener Zucht oder regionaler Herrkunft.



SMOKER BBQ

SMOKEN ist das traditionelle BBQ aus den USA, hierbei werden die Fleischstücke im Ganzen gegart. Vorher werden diese gut gewürzt und in einer Kombination aus räuchern und backen an Buchenholz schonend bei 80-120 C° mit indirekter Hitze zubereitet.

gepökelte Putenbrust, Wildschwein, Rinderbrust,  
(vegetarisch: Paprika gefüllt mit Cos Cos)

Dazu

Krautsalat, Tomatensalat, Kartoffeleckensalat, Blattsalat  
Maisgratin

Dessert

Obstsalat und Eisauswahl

€ 33,00

