



SPREESPEICHER

WESTSIDE GOURMET BBQ



AUSWAHL HAUPTSPESIEN



STEAKS, FILETS & BURGER

Bitte wählen Sie 2 Sorten

LAMMRÜCKEN mit gemahlenden roten Beeren

RINDERHÜFTSTEAKS mit langem Pfeffer und Lado

KLEINE KALBSSTEAKS mit geröstetem japanischen Panco-Mehl und Zitronenmarmelade

BEER CAN CHICKEN

LAMM KÖFTE mit gegrilltem Gemüse im Weizenwrap

CIDRE BRATWURST

MERGUEZ-HOTDOG mit Senf-Zwiebeln und Feta



FISH & SEAFOOD

Bitte wählen Sie eine Sorte

GRENOBLER ZANDER mit Zitronenfilets, Butter, Mandeln und Kapern

WOLFSBARSCH mit Großgarnelen und Hummerbutter in der Folie

JACOBSMUSCHEL mit Passepiere und Lachs



DIREKT VOM GRILL

Bitte wählen Sie eine Variante

SPANFERKELBRATEN mit konfiertem Speck und Backpflaumen

AREMORICA WILDSCHWEINBRATEN vom Drehspieß

PULLED COLA BEEF mit Sauerkirsch-Relish

KALBSKUGEL mit Sauce Maltaise

AUSWAHL **SALATE, BEILAGEN & DESSERTS**



BBQ SALATE

Bitte wählen Sie 3 Salate

KARTOFFELSALAT mit Pistazien

TOMATENSALAT mit Granatapfelkernen und frischem Majoran

KNACKIGER STAUDENSELLERIESALAT mit Feta und Kapern

POMELOSALAT mit Bambus und Chili

GRÜNE BOHNEN mit Blaumohn, Sesam und Edamame

SALAT VON SCHÜTTELBROT, gebratenen Tomaten und schwarzen Oliven

KICHERERBSENSALAT mit Petersilie, Dill und Paprika



BEILAGEN

Bitte wählen Sie 4 Beilagen

GOLDENER MAIS mit Ahornbutter

SPITZPAPRIKA UND ROTE ZWIEBELN mit Rauchsatz und Limette

FENCHEL mit getrockneten Tomaten

MÖHREN violett und gelb gegrillt

HOKKAIDO KÜRBIS mit Vanille und schwarzem Pfeffer

GRÜHNE BOHNEN mit Jalapenos und Koriander

GRILLTOMATEN mit Halloumi und Frühlingslauch



DESSERTS

Bitte wählen Sie 3 Desserts

BIRNE süßholz glasiert mit Joghurtschaum

EASTSIDE CHEESECAKE mit getrockneten Aprikosen und Rosinen

BLAUBEERGRÜTZE mit Griechischem Joghurt und Baumkuchen

BANANA-SPLIT en Miniatur

BERLINER FASSBRAUCHE „Jelly Style“ mit Apfelwürfeln und Peta Zeta

BIRTHDAY CAKE freak out housewife

PREIS PRO PERSON 54,00€ NETTO

Buffetpreis inklusive Geschirr, Besteck, Personal & Equipment

UNSER KÜCHENCHEF

„Die Kreationen aus meiner Küche lasse ich gerne für sich selbst sprechen. Ich bin überzeugt davon, dass die nachhaltige und liebevolle Auswahl meiner Produkte, die Bodenständigkeit meiner Küche sowie die Liebe zu feinen Noten, deutlich zu schmecken sind.“



Alexander Schön



APPETIT **BEKOMMEN?**

Sehr geehrte Damen und Herren,
wir hoffen, dass Ihnen unser Angebot „schmeckt“.

Unser Beratungsteam sowie unser Küchenchef unterstützen Sie gerne bei der individuellen Zusammenstellung Ihrer Leckerbissen. Dabei können Sie sich ausnahmslos auf unser Erfolgsrezept, aus langjähriger Catering-Expertise, gewürzt mit erstklassigem Service verlassen.

Ihr SPREESPEICHER Team

