Mittelmeer – Sommerküche - BBQ Buffet 2024

Ist der Sommer da, richten wir gern unser beliebtes Sommer-BBQ aus. Frisch gegrillt oder Special aus dem Smoker, kommt die heiße Ware frisch auf den Tisch. Einflüsse von BBQs und Gerichten aus aller Welt sind vertreten und natürlich im mediterranen Stil zubereitet sowie präsentiert. Ein sommerlich-mediterranes Grill-Highlight ,mit einigen Specials und Klassikern, erwartet Ihre Gäste.

Auch in diesem Buffet werden unter Verwendung von ausgewogenen Gewürzmischungen und Meersalzen unsere Gerichte zubereitet und versprechen ein Geschmackserlebnis der besonderen Art sowie den kulinarischen Höhepunkt Ihrer Veranstaltung.

Es erwartet Sie ein Essen, was man kennt und trotzdem überrascht.

Bitte wählen Sie nach der Paketoptionen oder dem Angebot aus:

(Diese erhalten Sie auf Anfrage via Mail oder auch WhatsApp. Geben Sie dazu bitte Ihre Anfrage, unter dem Button „Ihre Anfrage“ , auf der Website unter der Buffetauswahl auffindbar, ab)

Vorspeisen:

Bruschetta mit Tomaten und Basilikum[veggi]

Auberginensalat mit Minze und Paprika[veggi]

gegrilltes und in Olivenöl eingelegtes Gemüse[veggi]

Brotsalat mit mediterranem Gemüse[veggi]

marinierter Mozzarella, Tomaten mit altem Balsamicoessig und Rucola[veggi]

knackige Blattsalate mit getrockneten Tomaten, Schafskäse, Parmesan, Gurke[veggi]

gedünsteter Möhrensalat mit Kardamom, Joghurt und Orange[veggi]

marinierte Champignons mit Chili, Honig und Koriander[veggi]

Gemüse-Couscous mit Avocado und Granatapfel[veggi]

eingelegter Schafskäse mit Tomaten und Oliven[veggi]

Bittersalate mit Grapefruit-Limonendressing[veggi]

Bauernsalat mit Oliven und Schafskäse[veggi]

Coleslaw mit Mayonnaise

Coleslaw (Krautsalat) [veggi]

Der Brotkorb[veggi]

Auswahl von Ciabatta, Baguette, Korn

& Dip-Variation

Kräuter-Quarkcreme[veggi]

Tomatenbutter

Hummus[veggi]

DER UMWELT ZULIEBE VERZICHTEN WIR AUF BUNTE GRAFIKEN, SCHRIFT ODER FOTOS. DIESES DOKUMENT DIENT NUR ZU IHRER INFORMATION. BITTE PRÜFEN SIE OB UND WELCHE SEITEN SIE AUSDRUCKEN MÜSSEN. VIELEN DANK.

Suppe

Gazpacho „Andalus“ [veggi]

Wassermelonen – grüne Gurke - Süppchen veggi]

mit extra Garnelen

Bohneneintopf mit Speck, Rinderhack, Tomaten und Kräutern

Kesselgulasch

Hauptkomponenten:

vom Grillrost und Hauben Grill:

(incl. Grillsoßen)

würziges Pulled Pork

Entrecôte im Ganzen geschmort

Spare Rips mit Tomaten-Salsa

geschmorte Hähnchenkeulen

im Ganzen geschmorte Lachsseite

frische Thüringer Bratwürste

Mutzbraten vom Schweinenacken

(Historisches BBQ-Gericht)

marinierte Steaks von Rind, Schwein & Geflügel

sanft geschmorte Rinderbrust dazu Kräutersalsa

Schweinebauch gebacken mit Knusperkrusteln

Special: Merquez-Würste

Rinderbratwürste (zzgl. 1,50€ pro Gast)

Special: Burger mit allerhand Auswahl zum belegen

Bitte 1 Specialburger auswählen (zzgl. 4,00€ pro Gast)

- *Gezupfter Lachs mit Gurken-Zwiebelrelish*
- *Gekrustelter Schweinebauch mit Honig-Senf-BBQ*
- *Pastrami-Style vom Rind mit Meerrettich-Aioli*
- *Saltimbocca-Chicken mit Bittersalaten & Orangen-Salbei-Senf*
- *Anti Pasti Burger mit Pesto und getrockneten Tomaten*

DER UMWELT ZULIEBE VERZICHTEN WIR AUF BUNTE GRAFIKEN, SCHRIFT ODER FOTOS. DIESES DOKUMENT DIENT NUR ZU IHRER INFORMATION. BITTE PRÜFEN SIE OB UND WELCHE SEITEN SIE AUSDRUCKEN MÜSSEN. VIELEN DANK.

Beilagen:

kleine Kartoffeln mit Salzkruste dazu Mojo[veggi]

gebackener Süßer Mais mit Oregano-Butter[veggi]

Backkartoffeln, gefüllt mit Speck, Frühlingslauch und Kartoffel-Aioli

Stampf von Süßkartoffeln & Kartoffeln mit frischen Kräutern

Backkartoffeln mit Kräuterquark und Guacamole[veggi]

Mediterranes Sommergemüse[veggi]

Geröstete Focaccia mit Kräuteröl[veggi]

Süßes:

Tiramisu a la mamá[veggi]

Zitronencreme auf Keksboden mit Baiser & Mandeln[veggi mit Ei]

Cheesecake mit roten Früchten[veggi mit Ei]

Eierkuchen mit Orangenabrieb und Schokoladensoße

Luscious Lemon Cake[veggi mit Ei]
Zitronen-Frischkäsecreme auf Mürbeteig

Delice -Karamel[veggi mit Ei]
Butter-Crumble-Boden mit Mandel und Karamellcreme

[veggi] = Vegetarisch | Vegane Gerichte erhalten Sie auf Anfrage in einem extra Buffet

WICHTIG: *Bitte beachten Sie, dass für dieses Buffet Koch-Personal, eine gewisse Vorbereitungszeit sowie entsprechender Platz für die Grillstation benötigt wird.*
Weiterhin werden ein oder mehrere Stromanschlüsse benötigt sowie fließendes Wasser.

Stellen Sie Ihre Anfrage, wir beraten Sie gern.

Eine ausführliche Antwort erhalten Sie, an die von Ihnen im Antragsformular angegebenen Kontaktoptionen. Eine aktuelle Telefonnummer ist hilfreich und verwenden Sie eine gültige E-Mailadresse. Rechnen Sie ca. zwei bis drei Tage für die Antwort ein und kontrollieren Sie vorsichtshalber bitte auch den Spam Ordner Ihres E-Mail-Postfaches. Natürlich kann es manchmal zu Verzögerungen bei der Bearbeitung Ihrer Anfrage kommen. Sollte es Ihnen wichtig sein eine schnelle Antwort zu erhalten so teilen Sie dies bitte in Ihrer ersten Anfrage mit oder nehmen Sie direkten Kontakt auf. Wir freuen uns auf Ihre Nachricht.

(mail: info@dc-koch.de)

(Irrtümer, Schreibfehler und Änderungen vorbehalten)

DER UMWELT ZULIEBE VERZICHTEN WIR AUF BUNTE GRAFIKEN, SCHRIFT ODER FOTOS. DIESES DOKUMENT DIENT NUR ZU IHRER INFORMATION. BITTE PRÜFEN SIE OB UND WELCHE SEITEN SIE AUSDRUCKEN MÜSSEN. VIELEN DANK.