

Menüvorschläge

Kleines Menü

Pulled Pork Burger mit selbstgemachtem Cole Slaw und BBQ-Soße // Veggi - Burger mit Haloumi-Grillkäse, Tomaten und Gurken im Mehrkornbrötchen auf Sandwich-Soße // Steakteller mit Nacken-, Rückensteak oder Putenbrustfilet

Alle Menü-Teller zur Auswahl mit Cole Slaw und Rosmarien-Kartoffeln. Dazu werden verschiedene Grillsauce, Knoblauch-Creme, Sour Cream und knuspriges Baguette gereicht

19,00 € pro Person

Mittleres Menü

Vorspeisen: Champignonpfanne // Datteln im Bacon-mantel // Pimientos de Padron (Bratpaprika) // Wedges

Hauptspeisen: Pulled Pork Burger mit selbstgemachtem Cole Slaw und BBQ-Soße // Veggi - Burger mit Haloumi-Grillkäse, Tomaten und Gurken im Mehrkornbrötchen auf Sandwich-Soße // Cheeseburger mit Rindfleisch-Patty, Salat, Tomaten, Gurken, Bacon und karamellisierten Röstzwiebeln // Hawaii – Burger mit Kassler-Lachs + gegrillter Ananas-Scheibe und Cheddar-Käse auf Curry-Soße // Steakteller mit Nacken-, Rückensteak oder Putenbrustfilet

Alle Menü-Teller zur Auswahl mit Cole Slaw und Rosmarien-Kartoffeln. Dazu werden verschiedene Grillsauce, Knoblauch-Creme, Sour Cream und knuspriges Baguette gereicht

24,00 € pro Person

Großes Menü

Vorspeisen: Champignonpfanne // Pimientos de Padron // Datteln im Bacon-mantel // marinierte Hähnchenbruststreifen // Saté Spieße auf Erdnuss-Creme // Antipasti auf Sour Cream mit Tomate-Mozzarella-Spieß

Hauptspeisen: Pulled Pork Burger mit selbstgemachtem Cole Slaw und BBQ-Soße // Veggi - Burger mit Haloumi-Grillkäse, Tomaten und Gurken im Mehrkornbrötchen auf Sandwich-Soße // Cheeseburger mit Rindfleisch-Patty, Salat, Tomaten, Gurken, Bacon und karamellisierten Röstzwiebeln // Hawaii – Burger mit Kassler-Lachs + gegrillter Ananas-Scheibe und Cheddar-Käse auf Curry-Soße // Lachsburger mit Lachsfilet und selbstgemachter Zitronencreme

auf Radicchio Salat // Steakteller mit Nacken-, Rückensteak oder Putenbrustfilet // Orientalischer Teller mit Hähnchenspießen vom Mangal-Grill auf arabischem Fladenbrot mit Grilltomaten, Bulgur, frischem Salat mit Koriander und Knoblauch Creme

Alle Menü-Teller zur Auswahl mit Cole Slaw und Rosmarien-Kartoffeln. Dazu werden verschiedene Grillsauce, Knoblauch-Creme, Sour Cream und knuspriges Baguette gereicht

Nachspeisen: mousse au chocolat, Mandarinen-Creme, Rote Grütze mit Vanille-Soße

31,00 € pro Person

Diese Menüvorschläge können natürlich auch durch die bekannten Klassiker wie Bratwurst, Hot Dogs, Chilli con/sin carne, Quesadillas, Reibekuchen mit Sour cream und Räucherlachs/Apfelmus ergänzt werden. Zusätzlich gibt es die verschiedensten Geschmackrichtungen oder Mottoparties die individuell abgestimmt werden können:

Bayerisches Fest. Leberkäse mit süßem Senf, Sauerkraut mit Speck und Zwiebeln, Brezeln, Rosmarinkartoffeln oder gebratene Semmelknödel, Soße und Krusten-Backschinken vom Drehspieß.

Weihnachtsmarkt komplett mit extra Feuertonnen, Stehtischen und Glühwein. Backschinken und Bratwurst im Brötchen, Champignonpfanne, Rosmarinkartoffeln, Schoko-Obstspieße, Zimt-Bratapfel mit Vanillesoße etc.

Spanischer Abend. Tapas (Serrano-Schinken, Käse, Oliven etc.) Patata Brava mit Chorizo und Quesadilla Salsa/Fresa

Indische Küche. Butter Chicken Masala, Palak Paneer oder Tandoori Masala auf Reis oder Naan

Da die Zubereitung der Menüs vor Ort sehr zeitintensiv ist, reisen wir immer mindestens zu dritt an, damit die Gäste nicht zu lang warten müssen. Zusammen mit dem Aufwand für das Einkaufen und das Vorbereiten der Speisen (der immer ähnlich ist, egal ob 20 oder 120 Gäste) müssen wir mit einem Mindest-Auftragswert in Höhe von 600 EUR kalkulieren.

Altstadtfest Wolfenbüttel

