

ANGEBOT FÜR BBQs

Das BBQ ist inzwischen zur beliebtesten Bewirtungsform für Feiern geworden: die kalten Bestandteile – Antipasti, Salate und Dipps – werden hier in Buffetform gereicht. Die warmen Bestandteile reicht Ihnen ein Koch frisch aus dem BBQ-Smoker. Auch vegetarische und vegane Alternativen vom Grill sind machbar. Diese Bewirtung ist locker, entspannt, bewegt, die Gäste werden nicht in eine Menüfolge gezwungen, sondern können sich nach ihrem eigenen Gusto bedienen. Für Feiern bei uns im Restaurant oder Garten, als Catering bei Ihnen zu Hause oder jeder anderen Location.

BBQ „Schlicht und schön“

Zum Aperitiv im Stehen:

Fougasse – südfranzösischer Hefefladen mit Tomaten, Zwiebel, Rosmarin, Fenchelsaat, Oliven, Kapern und Parmesan

Die Salate:

Ligurischer Zucchini Salat mit Minze aus unserem Garten

Fränkischer Kartoffelsalat

Wasabi-Gurkensalat

Cole Slaw Salad

Tomaten-Brotsalat mit angeräuchertem Büffel-Mozzarella

Salat von Grünen Bohnen mit Oliven und Feta

Vom BBQ-Smoker:

Fisch:

Mild geräuchertes Eismeer-Lachsforellenfilet

Garnelenspieße im Aromaten-Schälchen

Fleisch:

Kalbs-Spare-Ribs mit unserem BBQ-Rub

Nacken vom Iberico-Eichelschwein mit Sweet-Hot-BBQ

Jalapeno-Bacon-Bratwürste vom Aktivstall-Schwein

Bürgermeisterstück vom US-Beef

Warme Beilage aus dem Smoker:

Rosmarin-Butter-Grillkartoffeln

Die Dipps:

Wasabi-Crème-Fraîche

Pastrami-Senf

Aioli

Blumenkohl-Remoulade

Hausmacher BBQ-Sauce

Dessert:

Kalter Kakaoflan mit Mascarpone Sauce und Amarettogelee

Mohnmousse mit Zwetschgenröster

Inklusive Brot, Butter und Frischkäse

ab 50 Personen 69,- € pro Person

Nur Frische-Produkte – alles handmade in Verden!

BBQ „Edel“

Zum Aperitiv im Stehen:

Fougasse – südfranzösischer Hefefladen mit Tomaten, Zwiebel, Rosmarin, Fenchelsaat, Oliven, Kapern und Parmesan

Die Salate:

Salat von frischen Erbsen, gelben Schälerbsen, Kichererbsen, Oliven und Melone
Würziger Gemüse-Couscoussalat mit Feta, Orangen-Chili-Rettich und Grill-Ananas
Grill-Zucchini mit eingelegter Paprika sizilianisch mit Rosinen, Paprika und Pinienkernen, dazu angeräucherter Büffelmozzarella
Sommer-Gemüse-Kartoffelsalat
Artischockensalat mit Manchego, Kartoffeln, Mortadella, Fenchel und Chorizo
Bunter Linsensalat mit Tomaten, Rauchaal und Forellen-Caviar

Vom BBQ-Smoker:

Fisch:

Mild geräucherter zarter Pulpo
Ahrenhorster Wallerfilet mit kandierten Oliven und Basilikum-Öl

Fleisch:

Ausgelöste Keule vom Bötterser Freiland-Gockel mit krosser Haut, Zitrone und „Sweet-Hot-BBQ“-Gewürzmischung
Iberico-Bäckchen Café de Paris
Milchkalbs-Entrecôte mit Rotwein-Kräuterbutter
Bavette vom US-Beef mit Rosmarin und Knoblauch à la Bistecca Fiorentina gewürzt mit unserem Steak-Pfeffer

Warme Beilage aus dem Smoker:

Grill-Kartoffeln mit Meersalz und Gartenkräutermix

Die Dips:

Pauli-Senf-Dipp
Kräuterbutter-Gewürz-Dipp
Safran-Chili-Orangen-Dipp
Christians Frankfurter Grüne Sauce
Hausmacher BBQ-Sauce

Dessert:

Himbeersorbet live aus dem Stickstoff zubereitet mit Eierlikörmousse
Rhabarber-Tirami-su im Gläschen

Inklusive Brot, Butter und Frischkäse

ab 50 Personen 85,- € pro Person

Nur Frische-Produkte – alles handmade in Verden!

MENÜS FÜR FEIERN IM FRÜHJAHR

Sehr gerne bieten wir Ihnen im Frühjahr die untenstehenden Menüs für Gruppen über 10 Personen als Standard an – Gänge können hierbei auf Wunsch ausgetauscht werden.

Bei diesen Menüs sind wir gezwungen, größtenteils auf konventionelle Ware zurückzugreifen.

Gastgebern, denen die Regionalität wichtig ist, können wir zeitnah vor Ihrer Feier aktuelle Angebote mit gesichert verfügbarer, hiesiger Ware machen.

Alle Preise verstehen sich inklusive einem kleinem Gruß aus der Küche, Brot, Frischkäse, Olivenöl und Gebäck zum Kaffee.

Menü 1

3 Gänge zu 45,- € pro Person

- Kleiner Gruß aus der Küche
- Raghsuppe von Original-Helgoländer Hummern mit Krabben, Erbsen und Currysahne
- Sanft gegartes Schaufelstück von der Cuxhavener Färsen auf Kartoffel-Pilz-Lauchgemüse und Möhren „Alte Sorten“
- Kalter Kakaoflan mit Kokos-Panna Cotta und dunkler Schoko-Stracciatellaeiscreme

Menü 2

4 Gänge zu 58,- € pro Person

Kleiner Gruß aus der Küche

- Kleiner Salat mit zarten Calamaretti, frischen Erbsen, geschälten Tomaten, Oliven, hausgemachtem Verdener Speck und Basilikum
- Leicht pikante Spaghetti „Aglio-Olio-Asparagi“ mit Knoblauch, Chili, Spargel und Pinien-Bröseln
- Unsere „Piccata“ vom Bötterser Freilandgockel –mit Parmaschinken und Salbei in der Parmesan-Eihülle auf sizilianischem Spinat und gebackenem Büffelmozzarella „in carozza“
- Salt & Pepper-Brownie mit hausgemachtem Mandeleis und Kirschsorbet

Menü 3

4 Gänge vegetarisch 45,- € pro Person

- Kleiner Gruß aus der Küche
- Gebackener Büffelmozzarella mit Tomaten-Caipirinha
- Leicht pikante Spaghetti „Aglio-Olio-Asparagi“ mit Knoblauch, Chili, Spargel und Pinien-Bröseln
- Vegane Cracker und hausgemachte „Granola“-Kekse auf Hummus, Linsen-Dipp und gebratenen Zucchini mit Minze und Oregano
- Geeistes Rhabarbersüppchen mit Topfemousse und Eiscreme von Erdbeeren mit Weißem Schokoladen-Stracciatella

Menü 4

5 Gänge zu 89,- € pro Person

- Kleiner Gruß aus der Küche
- Garnelentatar und gebratene Garnelen mit Blutorangen und Safran-Chili-Eiscreme
- Zuckererbsencreme mit Kapernbutter, Rauchaal und Avocado
- Gegrilltes Tagesfischfilet mit Räuchermandel-Knusper, Fenchelpuree, Wassermelone, luftgetrocknetem Schinken und Cidresud
- Lammcarré oder Kalbsrücken mit seiner Jus, Spargel vom Holzkohlegrill, Tomate, Oliven und gebratener Quetschkartoffel
- Geeistes Rhabarbersüppchen mit Topfemousse und Eiscreme von Erdbeeren mit Weißem Schokoladen-Stracciatella