


Grillgut-Checkliste




Fragen? Wünsche? Gerne!

Telefon: 01 51 / 54 74 32 24

E-Mail: info@bbq-crew.com

 = vegetarisch










VORSPEISEN

- Lachs-Feigen-Sandwich
- Caprese-Sandwich 
- Tiroler Sandwich
- Gefüllte Avocado Hälften 
- Bruschetta 
- Saison-Suppen
- nach Absprache – vieles möglich

BEILAGEN - WARM

- Wok-Gemüse mit/ohne Feta 
- Gegrillte Maiskolben – Lollis 
- Bierbohnen
- Bayerischer Knödelauflauf
- Kartoffelgratin 
- Grillkartoffeln mit/ohne Rosmarin 
- Knoblauch- oder Kräuterbaguette 
- Mediterrane Gnocchi Pfanne 
- Bohnen im Speckmantel
- Peperonata 
- Bratwurst-Torte

SALATE

- Kartoffelsalat mit/ohne Speck
- Tomatensalat 
- Gurkensalat 
- Spaghetti-Salat mit Pesto 
- Bauernsalat mit Feta 
- Cole Slaw – Amerikanischer Krautsalat 
- Bunter Linsensalat 
- Italienischer Brotsalat mit Oliven 
- Quinoa-Salat 
- Apfel-Vogerl-Salat 

FLEISCH & FISCH

- Steaks vom Rind
- Roastbeef Senfmantel/Kräuterkruste
- Kräuterferkel im Ganzen
- vom Grill, ca. 8 kg
- Schweinekrustenbraten
- Pulled Pork
- Bacon Bomb
- Schichtfleisch „Dutsch Oven“
- Schaschlik-Spieße mit Sauce
- Hähnchen-Spieße
- Bratwurst-Spieße
- Gefüllte Hähnchenbrust
- Chicken-Wings
- Würstl-Mix
- gefüllter Schweinebraten
- Lachs vom Zerdernholzbrett
- Garnelen aus dem Wok

DIPS & SAUCEN

- BBQ-Crew Sauce No. One
- Chili Sauce
- Aioli
- Guacamole
- Honig-Senf-Sauce
- Ketchup
- Senf
- Tsatsiki
- Thunfisch-Crème

DESSERTS

- Muffins mit flüssigen Kern
- Pannacotta
- Fruchtmousse
- Mousse au Chocolat
- gegrillte Schoko Banane
- gegrillte Pfirsiche mit Topping