

Churrasco-Variationen auf Holzkohle

Churrasco vom Holzkohlegrill:

Beim Churrasco wird zartes Fleisch in groben Stücken auf Spieße gesteckt und über offenem Feuer zubereitet - wenn das Fleisch knusprig ist, schneidet der Grillmeister saftige Stücke vom Spieß und legt den Spieß mit dem restlichen Fleisch zur weiteren Zubereitung wieder über die Glut.

Lassen Sie sich verführen von:

- Picanha - dem traditionellen, südamerikanischen Rindfleisch aus der Hüfte
- Schweineschinken - mit schwarzem Pfeffer und grobem Meersalz
- Truthahnfilet - mit frischen Kräutern und würzigem, rotem Curry

Ebenfalls vor Ort zubereitet - frisch aus der Pfanne:

Kartoffel-Gemüsepfanne von kleinen, neuen Kartoffeln mit dünner Schale, frischen Paprika, Champignons, Zucchini, Auberginen und Schalotten dazu: Sauerrahm mit Lauchzwiebeln

knackig-frische Leckereien vom Salatbuffet:

knackig-frische Rohkostauswahl

- von Strauchtomaten, bunten Blattsalaten, Mais, Paprika, Möhren, Gurken...
dazu: dreierlei Dressing

amerikanischer Coleslawsalat

- von frischem Weißkohl, Möhren, Lauch und Joghurt-Limetten-Dressing

hausgemachte Grillsoßen:

Salza, Pfeffer-, Curry-, Knoblauch- und Chili-Honig-Grillsoße

Grill-Fladenbrote, Ciabatta, Partybrötchen & Focaccia

dazu: Kräuterdipp, Paprikabutter & Guacamoledipp



Der Preis enthält alle notwendigen Geräte und Zubehör!
OHNE Zelt bzw. Überdachung!

PREISE

ab 100 Personen für nur:	17,90 € / Pers.
ab 60 Personen für nur:	19,90 € / Pers.
ab 40 Personen für nur:	22,50 € / Pers.

inkl. Tellern, Besteck und Servietten