

Donnerstags BBQ – 3 Gänge BBQ

Brauers Brotbuffet: Auswahl an Baguette und unseren selbstgebackenen Broten mit Kräuterbutter, Café de Paris Butter, Eifler Griebenschmalz & Kräuterquark

Brauers großes Salatbuffet mit Kartoffelsalat, Nudelsalat, Bauernsalat mit Oliven und Feta Käse, Karottensalat, Gurkensalat, marinierte Champignons, Antipasti, Joghurt Dressing, Balsamico Essig, Olivenöl, Kräutercroutons

Vorspeisen

Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum und Balsamico-creme
Oder
Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Markklößchen und Gemüsestreifen
Oder
Beeftatar vom Rinderfilet mit Zwiebelmarmelade im Brioche bun

Hauptgang

BBQ

Curry Sweet Chili Chicken
Spareribs mit Jack Daniels Marinade
3erlei selbstgemachte Bratwürste
Secreto geheimes Filet vom Eifelschwein
Dry Aged Roastbeef vom Eifel Black Angus
Knuspriger Asia Schweinebauch
Garnelenspieße mit Knoblauch

Brauers großes Salatbuffet
Selbstgebackene Brote und Dips

Grillgemüse - Glasierte Maiskolben – Baked Beans
hausgemachte Wedges - Mac and Cheese – Knoblauchbaguette

Dessert

Weißes Schokoladenmousse mit Erdbeer-Rhabarber Grütze
Oder
Sorbet-Variation

39,80 EUR/Person