

Beispiel-Menü

Barbecue de Luxe – mehr als nur Fleisch

Zart geschmorte Spare Ribs

**Karamellisiertes Lachsfilet auf dem Zedernbrett gegrillt
mit Guacamole-Salat**

**Chicken Wings vom Westerngründer Freiland Huhn
mit Erdnuss-Dip**

**Tomahawk Steak vom Rind
mit Aprikosen-Chutney**

gegrilltes Gemüse

Schafskäse mit getrockneten Tomaten und Oliven gefüllt

Champignons mit Wildkräuterbutter gefüllt

Toskanischer Tomaten-Brot-Salat

hausgebackenes Baguette

**Gegrillte Banane mit Kinderschokolade gefüllt
an selbstgemachtem Vanilleeis**

Kochkurs- Teilnehmer 120.00 €

Essensgast 60.00 €

Änderungen vorbehalten