

Strandfrühstück

(10 Tage Vorlauf, ab 10 Personen)

- 1 frisches Brötchen
- 1 Croissant
- Käsevariationen, Wurstaufschnitt
- Butter, Marmelade, Nutella
- 1 Tasse Filterkaffee oder Tee
- 1 Glas Orangensaft oder Wasser (0,2l)

Beach-Brunch

(10 Tage Vorlauf, ab 20 Personen)

Start - Frühstück:

- 1 frisches Brötchen
- 1 Croissant
- Käsevariationen, Wurstaufschnitt
- Butter, Marmelade, Nutella
- Rührei, Frühstücksei
- gebratener Speck
- 1 Tasse Filterkaffee oder Tee
- 1 Glas Orangensaft oder Wasser (0,2l)

Finale - Mittag:

- Pasta in Schinken-Sahne Soße oder Tomatensoße
- Pizza (Margherita, Salami, Thunfisch, Schinken)
- Saisonaler gemischter Salat
- Tomate-Mozzarella Platte

Dessert:

- Rote Grütze, Vanille Sauce

Überraschungs-Buffer

(10 Tage Vorlauf, ab 10 Personen)

Beim Überraschungsbuffer handelt es sich um ein komplettes Buffet, das an diesem Tag in Verbindung mit anderen Buffets hergestellt wird.

Ein gemischtes Buffet besteht z. B. aus einem warmen Teil
(warme Hauptspeisen, warme Beilagen, Saucen)
und einem kalten Teil
(Salate, kalte Fleischspeisen, einem Brotkorb).

Optional: Gemischte Käsevariationen



Pizza Plus

(10 Tage Vorlauf, ab 20 Personen)

Beilagen:

Pizzabrötchen mit Aioli
Tomate Mozzarella-Platte

Hauptspeise:

Pizzaslices vom Blech mit Belag nach Wunsch. Hier einige Varianten:
Thunfisch, Schinken, Salami, Mozzarella / frische Tomaten

Pizza-Pasta

(10 Tage Vorlauf, ab 20 Personen)

Beilagen

Saisonaler gemischter Salat
dazu Pizzabrötchen mit Aioli

Hauptspeisen:

Nudeln mit 2 Saucen (Schinken-Sahne und Tomatensauce)
Pizzaslices vom Blech mit Belag nach Wunsch. Hier einige Varianten:
Thunfisch, Schinken, Salami, Mozzarella / frische Tomaten

Dessert:

Joghurt mit Fruchttopping

BBQ Basic

(10 Tage Vorlauf bei Bestellung, ab 25 Personen)
(15-24 Personen: Mindermengenzuschlag)

Grillgut:

Rostbratwurst-Classic, Krakauer mit Bayrischem Körnersenf,
Nackensteak nach hauseigenem Rezept mariniert,
Putensteaks in pikanter Curry- oder Paprikamarinade
(pro Person 2 Stücke Fleisch und eine Wurst)

Beilagen:

klassischer Kartoffelsalat und Krautsalat, frische Brötchen
dazu 2 Sorten Senf , mehrere Ketchups und Chilli-Soße



BBQ Basic plus

(10 Tage Vorlauf bei Bestellung, ab 25 Personen)
(15-24 Personen: Mindermengenzuschlag)

Grillgut:

Rostbratwurst-Classic, Krakauer mit Bayrischem Körnersenf,
Nackensteak nach hauseigenem Rezept mariniert,
Putensteaks in pikanter Curry- oder Paprikamarinade

Beilagen:

Kartoffelecken mit Kräuterdip
½ gebutterte Maiskolben, Krautsalat, klassischer Kartoffelsalat, Salat mit Thunfisch und
Zwiebel, gemischter Bauernsalat mit Schafskäse, Paprikastreifen, Mais und Oliven,
verschiedene Salatdressings,
gemischter Partybrötchen Korb,
dazu hausgemachte Kräuterbutter, Aioli, Senf, Kräuterquark und verschiedene Ketchups

Dessert:

kalter Joghurt mit Fruchttopping
Obstkorb

BBQ Breitseite

(10 Tage Vorlauf bei Bestellung, ab 30 Personen)

Grillgut:

Rostbratwurst-Classic, Krakauer mit Bayrischem Körnersenf, Putengriller,
knusprige Spare Ribs
zarte Rinderhüftsteaks nach Cowboyart (blue:beach Spezialrezept)
zartes Schweinefilet schön kross gegrillt
Putensteaks in pikanter Curry- oder Paprikamarinade
mediterrane Gemüsespieße
Frische Champignons und Pflaumen im Speckmantel aus der Riesenpfanne

Beilagen:

Kartoffel-Drillinge mit Rosmarin
Tzaziki und Kräuterquark
½ gebutterte Maiskolben
Krautsalat, Kartoffelsalat, gemischter Salat mit Thunfisch und Zwiebel,
gemischter Bauernsalat mit griechischem Schafskäse, Paprikastreifen und Oliven,
verschiedene Salatdressings
Tomate-Mozzarella-Platten,
gemischter Partybrötchen Korb,
dazu Kräuterbutter, Aioli, Senf, mediterranes Pesto und verschiedene Ketchups

Dessert:

Fruchtkorb
frischer Joghurt mit Schattenmorellen



BBQ Deluxe

(10 Tage Vorlauf bei Bestellung, ab 30 Personen)

Vom Grill:

Feine Lachstranche mit frischen Kräutern im Tütchen
Riesen-Scampi Spieße
Mediterrane Gemüsespieße in Olivenöl und Knoblauch
zarte, marinierte Lammkoteletts
Spareribs in Honigspezialsoße knusprig gegrillt
zarte Rinderhüftsteaks nach Cowboyart (blue:beach Spezialrezept)
Putensteaks in pikanter Curry- oder Paprikamarinade

Beilagen:

Frische Champignons und Pflaumen im Speckmantel aus der Riesenpfanne
Kleine Rosmarinkartoffeln dazu Sourcreme mit frischen Kräutern
½ gebutterte Maiskolben
Krautsalat, Griechischer Bauernsalat mit Schafskäse, Oliven und Paprika,
frischer Feldsalat mit Kirschtomaten und Speck
Dressings: Aceto Balsamico, French, Joghurt, Essig-Öl

Italienische Antipasti:

Gegrillte und eingelegte Auberginen, Zucchini, Champignons, Paprika, Artischocken,
Schiffchen von der Honigmelone mit Parma-Schinken
Oliven-Variation
Gemischter Brotkorb und Baguette, Partybrötchen und Ciabatta,
dazu Kräuterbutter, Kräuterquark, Aioli und Frisch-Käse-Dip

Dessert:

hausgemachtes Tiramisu in kleinen Einmachgläschen
Panna Cotta mit roter Grütze



Beachsnack – Süß

Frische Waffeln

(10 Tage Vorlauf, ab 30 Personen)
mit
Kirschen, Sahne, Puderzucker

Kuchen

(10 Tage Vorlauf, ab 20 Personen)
Obstkuchen
Käsekuchen

Beachsnack – Herzhaft

(10 Tage Vorlauf, ab 10 Personen)

Brezel

mit Butterrand

Nachos mit Dip

Wahlweise mit Kartoffelcreme oder BBQ-Sauce

Pizzabrötchen

6 Stk. mit Kräuterbutter

Brot mit Aioli und Oliven

Snackkorb

(10 Tage Vorlauf, ab 10 Personen)

Obst im saisonalen Mix (Äpfel, Bananen, Birnen, Orangen o.ä.)
Gemischte Riegelvariationen (z.B. Snickers, Mars, Twix, Kitkat, Balisto, Müsliriegel)

