RUNDREISE

BBQ DELUXE

PECHHÜTTEN RUNDREISE

(10 bis 90 Personen, Veranstaltungsdauer 3 Stunden)

Herzlich Willkommen in unserem Restaurant Pechhütte! Direkt am Scharmützelsee gelegen erwartet Sie hier eine urige Stimmung in modernem Ambiente mit leckeren Speisen.

Lassen Sie sich von unseren Kochkünsten überzeugen und von unserem Service charmant verwöhnen.

Hotel Esplanade Bad Saarow GmbH
Veranstaltungsabteilung
Seestraße 49 I 15526 Bad Saarow
Tel.: +49 (0) 33631.432-8800
veranstaltung@esplanade-resort.de
www.business-badsaarow.de

BUSINESS
BAD SAAROW
by ESPLANADE

UNSERE „BBQ DELUXE“-RUNDREISE

(10 bis 30 Personen, Veranstaltungsdauer 3 Stunden)

FINGERFOOD ZUM EMPFANG

Saltimbocca
von der Heidschnucke aus Lüneburg

Hack vom Landuro-Schwein
mit Treberbrot und roten Zwiebeln

Brioche
mit Kraut, Spreewälder Gurken, Pastrami vom 1824 Premium Beef

Gebackene Hummerpraline
im Buchweizenmantel mit Bowfin Kaviar

Gebackene Sojapraline
im Buchweizen Mantel mit Tomaten–Gemüseragout

Wir präsentieren unsere Lieblingsstücke von Gas, Holzkohle
(Eiche, Buche, Obsthölzer), Olivenkern Briketts, Buchenholz
und reichen dazu nacheinander passende Dip´s, Salate und saisonales Gemüse

RINDVIECHER

Rindfleisch aus Irland (John Stone)
Die Hochrippe aus dem Rauch wird aufgeschnitten und gegrillt

Rindfleisch aus Italien (Chianina-Rinder)
Das Entrecóte wird im Ganzen gegrillt und dann aufgeschnitten

Rindfleisch aus Australien ((AACo Wagyu-1824 Premium Beef))
Wagyu Teres Major wird als Steak gegrillt
1824 Premium Beef Filet wird als Tatar angeboten

Rindfleisch aus den USA (Greater OMAHA)
US Rib Eye aus dem Rauch wird aufgeschnitten und gegrillt

HUMMER UND THUNFISCH

½ Hummer gegrillt mit Weißweinschaum serviert

Thunfischsteak gegrillt mit Wakamealgen serviert

KALTE SPEISEN VOM BUFFET

SALATE
Gegrilltes, eingelegtes Gemüse mit hausgemachtem Wildschinken
Schwäbischer Kartoffelsalat
Krautsalat
Gurken-Koriandersalat
Tomatensalat mit Schalotten
Salat von Mini-Mozzarella und Kirschtomaten
Eiersalat mit Schluppen
Bohnen-Specksalat

SAUCEN UND DIPS
BBQ -Sauce, Werderaner Ketchup, Bautzener Senf,
Pesto, Kräuter-Frischkäse, Aioli,
Kräuter- und Knoblauchbutter

BEILAGEN

Kleine Ofenkartoffeln, Schmorzwiebeln
Frisches Baguette, Ciabatta
Salzbutter und Schmalz

VOM GRILL

Warme Speisen vom Buffet und in K-Pot´s eingesetzt

KALB
Kalbsfleisch aus Neuseeland
Kalbskarree im Kräuterwiesenheu gegart, auf Wurzelgemüse serviert

SCHWEINEREI
Schweinefleisch aus Deutschland, Thüringer Landuro-Schwein
Schweinerücken mit Schwarte als Krustenbraten aufgeschnitten, auf Sauerkraut serviert

Schweinefleisch aus Ungarn Mangalica-Schwein
Gebeiztes Schweinefilet im Lardo Mantel als kalter Aufschnitt serviert

GEFLÜGEL
Maishähnchen und Perlhühner aus Frankreich
Gebackenes Maishähnchen gefüllt mit Butterkürbis
Perlhühner gefüllt mit Karottengemüse

PREIS AUF ANFRAGE