

Grillseminar Menüs 2018

16.03. Steak Kurs + Fleisch Tasting

- Vorspeise: Kachelfleisch-Lolli wie gehabt, dazu „Westernsteak“ also Rindernacken, Roastbeef und Spidersteak.
 - Fingerfood: geräucherte Weißwurst
- Hauptgänge: Dry Aged Schweinekotelett mit Rahmgnocchis, Surf & Turf von Cuscino und Garnele mit Petersilienrisotto
 - Dry Aged T-Bone mit Kräuterschmalz, Grillgemüse, geräucherte Kartoffeln und Sour Cream
 - Dessert: Schokokuchen mit Papaya-Mangosalat und Thymian

21.03. + 11.04. Steak Kurs 2.0

- Vorspeise: Kachelfleisch-Lolli
- Fingerfood: geräucherte Weißwurst
- Hauptgänge: Dry Aged Schweinekotelett mit Rahmgnocchis, Surf & Turf von Cuscino und Garnele mit Petersilienrisotto
 - Dry Aged T-Bone mit Kräuterschmalz, Grillgemüse, geräucherte Kartoffeln und Sour Cream
 - Dessert: Schokokuchen mit Papaya-Mangosalat und Thymian

22.04. Tag der offenen Tür Showgrillen von 10:00 bis 18:00 Uhr

- Geräucherte Weißwurst
- Nackenbraten vom Schwein
 - Flank Steak
- Focaccia mit versch. hausgemachten Schinken
- Div. mariniertes Fleisch - ca. 3-4 Sorten (Nacken- + Rückensteaks + Bauch o.ä. + X)
 - 3-4 Versch. Würste - Käseknacker, Currywurst, Rindswurst + X

17.05. Burger Kurs

- Pizza als Gruß vom Grill
- Cheese Burger mit Balsamicozwiebeln
- Teriyaki Lachs von der Zedernholzplanke mit Wakame
- St. Louis Ribs sous vide vorgegart als Fingerfood
- Dry Aged Rib Eye Steak mit gegrilltem Salat, Dunkelbiersoße und Fächerkartoffeln
 - Blaubeer Pancakes mit gegrillter Ananas

31.05. American BBQ

- Gruß vom Grill: Focaccia mit 3 verschiedenen hausgemachten Schinken
 - Vorspeise: Pulled Chicken Burger
- Zwischengang: Gegrilltes Lamm (Beinscheibe mit Knoblauch und Kräutern mariniert) mit geräuchertem Ratatouille und Fächerkartoffeln
- Hauptgang: Rinderschmorbraten mit Schweizer Kartoffelgratin und Frühkohlrüben
 - Fingerfood: Flank Steak mit Nussbutter
 - Dessert: Apple Crumble mit Vanille Soße

21.06. American BBQ

- Gruß vom Grill: Focaccia mit 3 verschiedenen hausgemachten Schinken
 - Vorspeise: Pulled Chicken Burger
- Zwischengang: Gegrilltes Lamm (Beinscheibe mit Knoblauch und Kräutern mariniert) mit geräuchertem Ratatouille und Fächerkartoffeln
- Hauptgang: Rinderschmorbraten mit Schweizer Kartoffelgratin und Frühkohlrüben
 - Fingerfood: Flank Steak mit Nussbutter
 - Dessert: Apple Crumble mit Vanille Soße

11.10. Braten & Soßen Kurs

- Wildbraten - Rehkeule
- Kalbsrahmbraten
- Schweinebraten aus der Schulter
 - Rinderbäckchen
 - Dessert