

Menükarte – Das grosse Sommerfest



Ein abwechslungsreiches Angebot mit verschiedenen Stationen an denen das Essen direkt auf dem Grill und auf dem Smoker zubereitet wird oder an denen Sie selbst zum Grillmeister werden

01 Apéro

- Hausgemachte Gewürzmandeln mit Togarashi • Mit Minze marinierte Wassermelone
- Mediterrane Focaccia mit frischen Kräutern, Knoblauch und Peperoncini • Sonnengetrocknete Tomaten • Mit Scamorza gefüllte Auberginen • Vegane Bällchen aus Mais, weissen Bohnen und Salbei • Gurken-Ingwer Kaltschale mit Minze

02 Grillfest

- Smokey Mountain Burger mit Rindfleisch oder veganer Burger mit Bohnen-Linsen Pattie, hausgemachten BBQ-Sauce, verfeinert mit einem Sauerkraut-Zwiebelsalat
- Kleine Grillwürste aus dem Smokey Mountain Cooker von unserem Hausmetzger in Wattenwil, dazu hausgemachtes Chutney und süsser Senf
- Sommerliche Reispfanne direkt vor den Gästen zubereitet
- Salatbuffet mit: Grüner Salat mit Gourmetbox-Dressing, Kartoffelsalat mit frischen Kräutern, Pikanter Karottensalat mit Kerbel und gerösteten Pinienkernen, Cocktailtomatensalat mit roten Zwiebeln und Basilikum
- Bio Brot vom Ängelibeck

03 Dessert

- Waffeln frisch vor Ihren Augen zubereitet mit Waldbeerenkompott oder mit Schokoladensauce aus feinsten Couverture von Max Felchlin
- Saisonale Glacé-Spezialitäten aus Boll

Lust, das Sommerfest auszuschnücken?

siehe nächste Seite

Kulinarische Erweiterungen **Das grosse Sommerfest**

Austausch Hauptgang-Burger

Beef Brisket aus dem Smoker

Als vegetarische Variante: Am Stück geräucherter Seitan

Preis: CHF 6.50 pro Person

Erweiterung Dessertbuffet mit kleinen Köstlichkeiten

Mohnkuchenpops gespiesst mit Maracaibo Schokolade

Saisonaler Fruchtsalat mit Marsala

Kirschen-Mandel Tartelette

Hausgemachter Schokoladenkuchen mit Courverture von Max Felchlin

Preis: CHF 5.- pro Person