



Sommerspezial

mit unseren

Grill- und Barbecue- Angeboten

Unsere Büffets werden direkt vor
Ort auf Holzkohle oder
Buchenholzfeuer zubereitet.



Unsere Ausstattung umfasst:

-) Diverse Holzkohlegrills
-) Spießgrills, auch für brasilianisches Churrasco
-) Heißbräucherschrank
-) Offset-Smoker
-) Ugly Drum Smoker
-) Feuerplatte
-) Wokpfannen

Vieles davon Eigenanfertigungen



Vorschlag 1:

Moinkballs mit Cheddar und Jalapenos gefüllt
Hähnchenbrustfilet mit Mango-Kokossoße von der Feuerplatte
Röllchen vom Schweinerücken mit Schafskäse gefüllt

Gefüllte Champignons
Gartenfrisches Gemüse aus dem Wok
Rosmarinkartoffeln

Marktfrischer gemischter Blattsalat mit bunten Paprikastreifen
Tomaten mit Mozzarella und frischem Basilikum

Ofenfrisches Brotsortiment



Vorschlag 2: Amerikanisches Barbecue

Pulled Pork mit verschiedenen Barbecue-Soßen
3-2-1 Ribs

Texas Barbecue Sausage mit Cheddar

Gegrillte Peperoni

Amerikanischer Krautsalat

Tomaten mit Mozzarella und frischem Basilikum

Ofenfrisches Brotsortiment



Unsere Grillmarinaden

Wir stellen unsere Marinaden und Gewürzmischungen selbst her, frei von Geschmacksverstärkern oder Konservierungsstoffen

Salate und Dressings stammen aus eigener Herstellung

Bei den Grillsoßen unterstützt uns Markus Graap mit seinen Produkten. Markus Graap gründete in Schleswig-Holstein die Manufaktur zur Herstellung feinsten Barbecue-Soßen.

Schauen sie mal rein unter www.fiensmecker.de



Vorschlag 3: Spezialitätenmenü

Schottischer Lachs auf Buchenholz mit Ahornsirup

Verschiedene Steakzuschnitte aus Nebraska:

Großes Bavette

Onglet

Outside Skirt

Hähnchenbrustfilet mit Ananas und Käse überbacken

Verschiedene Barbecue-Soßen aus der Manufaktur

„Fiensmecker“

Kräuterbutter

Scamorza-Kartoffeln

Amerikanischer Krautsalat

Ofenfrisches Baguette



Vorschlag 4: Burger vom Grill

Burger vom amerikanischen Steaknack
Hähnchenbrust natur

Belag zum selbst zusammenstellen:
Salat, Tomaten, Zwiebeln, Emmentaler-Käse, Cheddar,
Jalapenos, Französischer Chaumes, Bacon

Amerikanischer Krautsalat
Tomatensalat mit frischem Schnittlauch

Buns aus eigener Herstellung



Fleisch aus Nebraska:

Ein knappes Jahrhundert geballter
Fleischkompetenz am Firmensitz in
Omaha/Nebraska.

Die Greater Omaha Packers Company (GOP) genießt in Amerika einen legendären Ruf unter Fleischliebhabern, seit 1920 stehen die stolzen und selbstbewussten „Packers“ für gleichbleibend höchste Steakqualität. Über Jahrzehnte haben sich die GOP-Rinderspezialisten, Cattle Buyer genannt, einen großen Stamm von absolut verlässlichen und kontinuierlich Top-Qualität liefernden Farmern aufgebaut. Die Farmer arbeiten nach dem für den Export nach Europa entwickelten NHTC-Programm für Nebraska Beef. Nach diesem Fahrplan verbringen die Rinder ihre ersten acht Lebensmonate freilaufend auf den Weiden Nebraskas und South Dakotas. Danach siedeln sie in Freigehege um, in denen sie 150 bis 200 Tage mit Maismischfutter gefüttert werden.

Der Mais macht's beim Beef

Im „Buffalo County“ hat die Rindermast auch deshalb eine lange Tradition (seit dem 19. Jahrhundert), weil hier auch genügend große Mengen Futtermais angebaut werden. Dem Mais verdankt das Fleisch des Nebraska Beef seine ausgeprägte Marmorierung und seinen tiefen, harmonischen Geschmack.

Vorschlag 5: Grillbüffet zur Hochzeit

Lachsfilet im Erlenholz heiß geräuchert
Grönlandgarnelen in Knoblauch mariniert

Churassco-Spieße vom Angus-Rind
Verschiedene marinierte Schweinesteaks
Lammspieße aus der Keule mit Grilltomaten
Hähnchenbrustfilet in Currymarinade

Rosmarinkartoffeln
Gefüllte Champignons
Grillsoßen aus der Manufaktur „Fiensmecker“
Gegrillter Schafskäse mit Oliven und Peperoni

Großes Salatbüffet:
Marktfrischer gemischter Blattsalat mit bunten Paprikastreifen
Tomaten mit Mozzarella und frischem Basilikum
Karottensalat und Gurkensalat
Bauernsalat mit Schafskäse
Paprika-Mais-Salat

Antipasti aus eigener Herstellung:
Champignons in Rosmarin, getrocknete Tomaten
Gebratene Zucchini-scheiben mit Kräutern der Provence
Gegrillte Paprikastreifen in 12 Jahre altem Aceto Balsamico
Kalamata Oliven

Ofenfrisches Brotsortiment

Dessert:
Eiswagen mit vier Sorten Eis aus eigener Herstellung
Dazu frische Sahne, Amarenakirschen und verschiedene
Eissoßen

Vorschlag 6:

Griechischer Gyrosbraten aus dem Ugly Drum Smoker
Salzbraten vom Schweinenacken
Kleine Rumpsteaks von der Feuerplatte
Kalbssteak „HAWAII“

Runde Kartoffelchen in Butter geschwenkt
Gartenfrisches Wokgemüse

Grüner Salat mit Radieschen

Italienisches Ciabatta und Focaccia



Auch die kleinsten bekommen ihr Grillbüffet!!!

Vorschlag 7: Gartenparty mit Freunden

Schottisches Lachsfilet auf Buchenholz mit Ahornsirup

Spieße vom Roastbeef in verschiedenen Varianten:

-) mit Grilltomaten
-) Steakpfeffer pur
-) Surf 'n Turf mit Garnelen

Putenröllchen mit Mozzarella gefüllt im Speckmantel
Lammhüfte mit Kräutern der Provence

Rosmarinkartoffeln
Gartenfrisches Wokgemüse

Marktfrischer gemischter Blattsalat mit bunten Paprikastreifen
Tomaten mit Mozzarella und frischem Basilikum

Ofenfrisches Brotsortiment

