



DAS BBQ

Unsere BBQ-Buffets bieten wir Ihnen **ab 80 Personen** an. Dabei bereiten wir Fisch und/ oder Fleisch frisch auf dem Holzkohlegrill bzw. Smoker bei Ihnen vor Ort zu. Anschließend tranchieren und servieren wir diese Speisen am Buffet. So garantieren wir eine Top-Qualität und einen Top-Geschmack.

Nachfolgend finden Sie unsere Vorschläge. Die angegebenen Preise sind reine Speisenpreise. Bitte beachten Sie, dass orts- und personenzahlabhängige Kosten für das Kochpersonal sowie das erforderliche Buffet- und Grillequipment und die damit verbundene Auf-/Abbaulogistik anfallen. Darüber erstellen wir Ihnen ein individuelles Angebot.

Aufgrund der aktuell nicht planbaren Einkaufspreisentwicklung behalten wir uns vor, die Preise wochenaktuell pauschal anzupassen. Auch inhaltliche Änderungen bleiben vorbehalten, sollte es zu Engpässen bei der Warenverfügbarkeit kommen.

Alle genannten Preise verstehen sich in € *inkl.* der zurzeit geltenden gesetzl. MwSt.; Änderungen bleiben vorbehalten. Stand: April 2022.



„Der Burner No. 1“

- **Die Vorspeisen, Salate und Beilagen servieren wir am Buffet**
- **Die Fleischgerichte sind schonend "sous-vidé" auf den Punkt vorbereitet und werden bei Ihrer Veranstaltung auf dem Holzkohlegrill perfekt vollendet und anschließend am Buffet serviert**

DIE VORSPEISEN & SALATE

Westfälische Kleinigkeiten

Petersilienwurzel | Kürbis | Rote Bete | Möhre | Sellerie 8,9,11

Blattsalat der Saison

Rucolasalat

Cocktailtomate | Parmesan 7

Vinaigrette

Olivenöl | Balsamicoessig | Honig | Senf 10

Bulgur

Gurke | Aprikose | Dattel | Granatapfel 12

Böinghoffs Brotkorb

Auswahl unserer hausgebackenen Brote 1,8,11

Kräuterbutter 7

DIE HAUPTSPEISEN

> frisch vom Grill, tranchiert am Buffet

Schweinefilet

Steinpilz | Kräuter | Olivenöl | Meersalz



Hüftsteak vom Angusrind, "sous-vide"

Tandoori-Hähnchenbrust

Joghurt | Kreuzkümmel | Ingwer | Koriander 7

Vegi Genuss - Grill Aubergine

Koriander-Tomaten-Gremolata 7,10

BBQ-Sauce 9,10

Mangochutney

Ingwer | Zwiebel | Knoblauch | Chili

Gremolata

Trüffelöl | Senfkorn | Parmesan | Thymian | Rosmarin 7,10

> aus der Gusspfanne

Pilze

Champignon | Kräuterseitling | Schnittlauch | Zwiebel

Röstkartoffeln

Zwiebel | Speck 7

ab 80 Pers. 38,10 €
ab 120 Pers. 36,50 €



„Der Burner No. 2“

- **Die Vorspeisen, Salate und Beilagen servieren wir am Buffet**
- **Die Fleischgerichte sind schonend "sous-vide" auf den Punkt vorbereitet und werden bei Ihrer Veranstaltung auf dem Smoker perfekt vollendet und anschließend am Buffet serviert**
- **Das Flanksteak ist ein traditioneller US-Schnitt aus der unteren Brust des Rindes mit einem kräftig-kernigem Geschmack**

DIE VORSPEISEN & SALATE

Caesar Salat

Römersalat | Parmesan | Crouton | Cocktailtomate 1,7

Caesar Dressing

Sardelle | Ei | Parmesan | Worcester | Knoblauch 3,4,7

Coleslaw

Weißkohl | Möhre | Schmand 7

Bunter Salat; gemischt

Blattsalat | Gurke | Paprika | Möhre | Cocktailtomate

Vinaigrette

Olivenöl | Balsamicoessig | Honig | Senf 10

Mediterraner Nudelsalat

Olive | Feta | Cocktailtomate | Rucola | Pesto 1,3,5,7

Böinghoffs Brotkorb

Auswahl unserer hausgebackenen Brote 1,8,11

Kräuterbutter 7



DIE HAUPTSPEISEN

> frisch vom Smoker, im Ganzen gegart, am Buffet tranchiert

Flank-Steak, "sous-vide"

Salz- & Pfeffer-Bar

Fleur de Sel | Steak Pfeffermischung | Hawaii Salz

Spareribs

Whisky | Honig | Tomate 9,10

Mini-Pulled-Pork-Burger

Böinghoff Bun | Schweinenacken "sous-vide" | Smokey-Rub | Coleslaw | BBQ-Sauce 1,7,9

Baguette mit Südfrucht

Jackfruit | Cidre | Apfel | Linsensprosse | Landkresse 1,7

Vegi Genuss - Maiskolben

Salzbutter 7

Chimichurri

Tomatensalsa

BBQ-Sauce 9,10

Pellkartoffeln

Olivenöl | grobes Meersalz

ab 80 Pers. 31,30 €
ab 120 Pers. 30,00 €



Erklärung zur Lebensmittelkennzeichnung

Die Zahlen hinter den Speisen kennzeichnen die Zutaten, die in unseren Speisen enthalten sind:

- Glutenhaltiges Getreide 1
- Krebstiere 2
- Eier 3
- Fisch 4
- Erdnüsse 5
- Soja 6
- Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose) 7
- Schalenfrüchte (Cashew, Mandel, Pistazie, Hasel-, Macadamia-, Queensland-, Para-, Pecan-, Walnuss) 8
- Sellerie 9
- Senf 10
- Sesamsamen 11
- Schwefeldioxid & Sulfite (in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10mg/l) 12
- Lupinen 13
- Weichtiere 14

Es kann nicht ausgeschlossen werden, dass Spuren von Allergenen in allen Speisen enthalten sind.