



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.

Alle genannten Preise verstehen sich in € *inkl.* der zurzeit geltenden gesetzl. MwSt.; Änderungen bleiben vorbehalten. Stand: August 2021.



„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

Blattsalat der Saison

Rucolasalat

Cocktailtomate | Parmesan

Vinaigrette

Olivenöl | Balsamicoessig | Honig | Senf

Bulgur

Gurke | Aprikose | Dattel | Granatapfel

Böinghoffs Brotkorb

Auswahl unserer hausgebackenen Brote

Kräuterbutter

DIE HAUPTSPEISEN

> frisch vom Grill, tranchiert am Buffet

Schweinefilet

Steinpilz | Kräuter | Olivenöl | Meersalz



Hüftsteak vom Angusrind, "sous-vide"

Tandoori-Hähnchenbrust

Joghurt | Kreuzkümmel | Ingwer | Koriander

Veggi Genuss - Grill Aubergine

Koriander-Tomaten-Gremolata

BBQ-Sauce

Mangochutney

Ingwer | Zwiebel | Knoblauch | Chili

Gremolata

Trüffelöl | Senfkorn | Parmesan | Thymian | Rosmarin

> aus der Gusspfanne

Pilze

Champignon | Kräuterseitling | Schnittlauch | Zwiebel

Röstkartoffeln

Zwiebel | Speck

ab 80 Pers. 30,50 €
ab 120 Pers. 29,25 €



„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

Caesar Dressing

Sardelle | Ei | Parmesan | Worcester | Knoblauch

Coleslaw

Weißkohl | Möhre | Schmand

Bunter Salat; gemischt

Blattsalat | Gurke | Paprika | Möhre | Cocktailtomate

Vinaigrette

Olivenöl | Balsamicoessig | Honig | Senf

Mediterraner Nudelsalat

Olive | Feta | Cocktailtomate | Rucola | Pesto

Böinghoffs Brotkorb

Auswahl unserer hausgebackenen Brote

Kräuterbutter



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

Mini-Pulled-Pork-Burger

Böinghoff Bun | Schweinenacken "sous-vide" | Smokey-Rub | Coleslaw | BBQ-Sauce

Baguette mit Südfrucht

Jackfruit | Cidre | Apfel | Linsensprosse | Landkresse

Veggi Genuss - Maiskolben

Salzbutter

Chimichurri

Tomatensalsa

BBQ-Sauce

Pellkartoffeln

Olivenöl | grobes Meersalz

ab 80 Pers. 25,05 €
ab 120 Pers. 24,00 €