



## 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: Februar 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. 28,50 €  
ab 120 Pers. 27,00 €



## **„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. 23,40 €  
ab 120 Pers. 22,15 €