



## **UNSERE BARBEQUE – BUFFETS 2015**

Die verschiedenen Speisen des jeweiligen BBQ-Buffets werden vor den Gästen auf unseren Brennwägen und Cooking-Stationen **live** auf unserer Elbtterrasse zubereitet!

### **BUFFET-VORSCHLAG 1**

*„Süllberg Spezial“*

#### **Vorspeise**

*„Herrenschnitte“ frisch geröstetes Ochsenbrot mit Rindertatar und Röstzwiebeln  
Jamon Ibérico Bellota von der Berkel Aufschnittmaschine mit Hojiblanca Olivenöl  
Sülze von Spanferkel und Tafelspitz mit Merrettichespuma und Wurzelgemüsen  
Traditional Caesar Salad mit Kräutercroûtons und altem Balsamico  
Matjes und Büsumer Krabben mit Kräuterrührei und dunklem Brot  
Verschiedene kalt geräucherte und gebeizte Premium Fische  
Königslachs, Thunfisch mit verschiedenen Saucen, Kartoffelrösti und Blinis  
Eine Stunde gegartes Hühnerei mit getrüffeltem Rahmspinat und Kartoffel Speckespuma*

#### **Pastastation**

*verschiedene Pasta wie Penne, Orecchiette, Crespe di Gallo und Gnocchis  
-aus dem Parmesanleib-*

#### **Dazu servieren wir passend**

*Trüffelschaum, Bärlauchsauce, Eigelb-Schinkensauce und Fontinasauce  
Als weitere Condiments: Pilze, Garnelen, Trüffelschinken und Rucola*

#### **BBQ-Stationen mit unseren Brennwagen und Smokern**

*Kabeljaufilet in der Folie gegart mit grober Senfkörnersauce und neuen Kartoffeln  
King Tiger Prawns mit Chili und Knoblauch mariniert  
Tafelspitz vom US Prime Beef sowie Wagyu Skirt Steak - beides „rückwärts gegart“  
New York Cut vom Husumer Weideochsen  
Ochsenhochrippe vom Husumer im Ganzen  
Haxen vom Tiroler Kaiserkalb  
-beides im Smoker zubereitet und frisch tranchiert-*

#### **Beilagen und Saucen**

*Sauce Bearnaise und Sauce Choron  
Sweet Baby Rays BBQ Sauce  
Grüne Pfefferkornsauce, Kräuterjus  
Junges, gegrilltes Frühlingsgemüse und Grilltomaten  
Steak Pommes, Bäckerinkartoffeln, Ofenkartoffeln, gebackene Zwiebelringe  
Blattspinat mit geröstetem Knoblauch*

#### **Dessert**

*Mousse au Chocolat  
Erdbeersorbet und Himbeersorbet  
Frisches Obst  
Crème Brûlée Zitronengras mit Himbeeren*

**€ 98,00 pro Person**



**BUFFET-VORSCHLAG 2**  
*„Locker – Leicht – Legere“*

**Vorspeise**

*Rosmarin Focaccia, französisches Baguette und Oliven Ciabatta  
mit Olivenöl, Salzflakes und Tomatendip auf den Tischen eingesetzt  
mit Kräutern gegrillte Zucchini, Aubergine, Paprika und Champignons  
mit Olivenöl und Balsamico mariniert*

*Parmaschinken und Coppa mit sizilianischer Honigmelone*

*Spicy Shrimps mit Koriander, Pak Choi und Teriyakimarinade*

*Provinzialische Kartoffeln mit Oliven, Kräutern, konfierten Tomaten und Golden Tuna*

**Hauptgerichte von unserem „Brennwagen“**

*Asiatisch marinierter Schweinenacken mit Ingwer*

*U.S Prime Roastbeef*

*Lachsfilet im Buchenspan*

*Rückwärts gegarte Maispoularde*

*Homemade Spare Ribs*

**Dazu reichen wir...**

*BBQ Sauce „Süllberg-Style“*

*Kräftige Jus*

*Tomatensalsa*

*Café de Paris Butter*

*Folienkartoffeln aus dem alten Land mit Kräuter-Sour Cream*

*Kartoffelwedges*

*Butter-Maiskolben*

*cremiger Spinat*

*Grilltomaten mit Parmesan*

*(ab 20 Personen) € 60,00 pro Person*



**BUFFET-VORSCHLAG 3**  
*„Happy Summer“*

**Vorspeise**

*Tartar vom Kalbsfilet mit Schalotten, Kräutern und geröstetem Baguette*  
*Ahi Thuna mit Wakame Algen, Yuzu, Ponzu, Chili und Wasabi Prawns mit asiatischen Salat*  
*Confierter Schweinebauch mit Gurken und Koriander*  
*Rindercarpaccio mit frischen Pfifferlingen*  
*Parmaschinken und Coppa mit Charantais Melone und Rucola*

**Hauptgerichte live am Grill zubereitet**

*Kleine Steaks vom Rind*  
*Maispouardenbrust, mediterran mariniert*  
*Heilbutt im Bananenblatt*  
*Lachsfilet im Buchenspan*  
*Sea Water Garnelen*

**Dazu reichen wir**

*Grilltomaten mit Kräutern*  
*Buttermaiskolben*  
*Folienkartoffeln mit Sour - Cream*  
*Kräuterbaguette und verschiedene Dips (mild bis scharf)*

**Dessert**

*Limettenlimoade mit Olivenöl und Minze*  
*Vanillemousse mit frischen Beeren*  
*Joghurtschaum mit marinierten Erdbeeren*

**€ 65,00 pro Person**



**BUFFET-VORSCHLAG 4**  
*„Musical BBQ“*

**Kulinarische Einleitung**

*„Herrenschnitte“ frisch geröstetes Ochsenbrot  
mit Tatar vom freesisch Rind, Wachtelspiegelei und Wiesenkräutern  
Jamón Iberico Bellota mit Hojiblanca und Olivenöl  
Caesar Salad aus dem Parmesanleib mit Ciabattacroûtons, Sardellen und Parmesan  
Frisch gegrillte Crevetten und Calamarettis mit Kräutern,  
Zitrone und geschmortem Knoblauch  
Geeiste Kartoffel-Lauchsuppe mit Büsumer Krabben und Schmand*

**BBQ Stationen als Hauptteil**

*Smoked Lammschulter 79/12 mit Vadouvan, Olivenöl und Harissa  
- diese wird vor den Gästen tranchiert -  
Prime Hereford Rib Eye Steak  
Seeteufel –Niedertemperatur gegart und gegrillt-  
Doradenfilet mit Limettenmarinade im Bananenblatt  
Kotelettes vom Schwäbisch-Hällischen Jungschwein  
Würstel wie Käsegrainer, Thüringer, Kassler*

**Zwischenstück**

*Sauce Béarnaise, Sauce Choron, grüne Pfefferkornsauce  
Sweet Baby Rays BBQ Sauce  
Gegrilltes mediterranes Gemüse  
gegrillte Maiskolben mit Butter  
geschmorte Strauchtomaten mit Knoblauch  
gebackene Zwiebelringe  
Steak Pommés  
Bäckerinkartoffeln, Ofenkartoffeln mit Sour Cream*

**Das süße Finale**

*New York Cheesecake mit marinierten Himbeeren  
Crème Brûlée Vanille  
Topfenmousse mit Ananasragout  
Marinierte Erdbeeren mit Vanilleschaum  
Zweierlei Sorbet*

**€ 80,00 pro Person**