

BBQ-Catering

Livegrillen vor Ort
ca.2 Stunden

Gäste: bis 150



KOCHSCHULE *4* YOU
Catering

**NAPOLEON**
GRILLAKADEMIE

Menüvorschlag A:

Brisket Toastis zum Start

Rinderbrust 48 Stunden Sous vide gegart
mit Krautsalat und Barbecue-Sauce

Tranchen vom Emsrind

Dry Aged

rückwärts gegrillt
und auf der 800 Grad-Zone veredelt

Meerbarbenfilet

mit Parmesan-Kräuter-Kruste

Bio-Putenbrustfilet-Röllchen

„Italienische Art“

gefüllt mit Gorgonzola-Creme und Frühlingslauch

Zarte Lammspieße

Gespickt mit Datteln im Speckmantel

Kartoffel-Gemüse-Pfanne

pikant gewürzt mit frischen
Kräutern der Provence

Brotkorb

Kräuterbutter

Knoblauchcreme

BBQ-Sauce

KOCHSCHULE 4 YOU
Catering



Menüvorschlag B:

Pulled Pork Toastis

Schweinefleisch 17 Stunden gesmakt
mit Krautsalat und Barbecue-Sauce

Tranchen vom Irish-Angus-Beef

Roastbeef und Flanksteak

rückwärts gegrillt
und auf der 800 Grad-Zone veredelt
und teilweise gratiniert mit Provolone

Neuseeländische Lammkeule

Sous-Vide gegart und mit Hickory Whisky Chips
gesmakt

Gefülltes Bio-Hähnchenbrustfilet

„Griechische Art“

gefüllt mit Schafskäse und gegrillter Paprika

Dreierlei Wurst am Spieß

Original Thüringer, Rind, Schinken

Rosmarinkartoffeln und

mediterranes Grillgemüse mit grünem Spargel
aus der Gusspfanne

Brotkorb

Kräuterbutter

Knoblauchcreme

BBQ-Sauce

KOCHSCHULE 4 YOU
Catering



Menüvorschlag C:

Verschiedene Wraps

Pulled Pork mit Krautsalat und Thüringer Sushi

Tranchen vom argentinischem Angus-Beef

rückwärts gegrillt
und auf der 800 Grad-Zone veredelt

Lachs vom Flambrett

mit Honig-Chili-Senf-Marinade

Gefülltes Bio-Hähnchenbrustfilet

„Griechische Art“

gefüllt mit Schafskäse und gegrillter Paprika

Dreierlei Wurst am Spieß

Original Thüringer, Krakauer, Schinken

Rosmarinkartoffeln und

**Spanisches Grillgemüse Escalavida aus der
Gusspfanne**

Brotkorb

Kräuterbutter

Knoblauchcreme

BBQ-Sauce

KOCHSCHULE 4 YOU
Catering





KOCHSCHULE 4 YOU
Catering

Ulzburger Straße 403
22846 Norderstedt
040 32049101
info@kochschule4you.de

