



Feinschmecker-Fleischerei

Lang



BBQ...

die Leidenschaft für Abenteuer,
Freiheit, Geselligkeit und
purer Genuss für Feinschmecker!

Grillmenü Nr. 5

Italienisches Feinschmecker-Grillbuffet

- Wildkräuterbratwurst ■ Salsiccia ■ Pesto-Steaks ■ Gourmet-Filets
 - Lachssteak vom Grill mit Zitronenpfeffer
 - Rindertournedos ■ zarte Kalbssteaks ■ Gambas-Spieße
 - Hähnchenbrustfilet Curry ■ ital. Taschen mit Tomaten-Mozzarella-Füllung
 - Toskana-Taschen mit Blattspinat, Mozzarella und Parma Schinken gefüllt
 - Gemüsespieße ■ Kartoffelspieße ■ Bohnenpäckchen im Speckmantel
 - Spargelspieße vom grünen Spargel mit Parma Schinken ■ Toskanischer Salat
 - Riesen-Champignons ■ gefüllte Zucchini-Päckchen ■ Tomato-Mozzarella
 - gem. Vorspeisenplatte ■ Deikes Sommer-Salat ■ italienischer Bandnudelsalat
 - Spaghetti-Salat ■ Zucchini-Carpaccio
 - Italia-Dip ■ Knobi-Dip ■ Kräuterbutter ■ Ciabatta ■ Oliven- & Tomatenbrot
 - Dessert: Stracciatella-Creme ■ Feige in Mascarponeschaum ■ Panna cotta
- pro Person 34,90 € mit Personal und Grill, plus Anfahrt (ab 30 Personen)

Grillen vom Feinsten...

Gourmet-5 Gänge-Grillbuffet

... als Gruß vom Grill: verschiedene Bratwurst-Snacks...ein Genuss z.B. Arabica

- 1 Zucchini-Carpaccio mit Balsamico-Dressing und gegrillter Jakobsmuschel oder
Melonen-Carpaccio mit Feigen im Tiroler Almhütten-Speckmantel
 - 2 gegrillter Lachs vom Zedernholz unter Zitronengras mit grünem Spargel in
Prosecco und Parma Schinkenflocken
 - 3 Kalbsbäckchen im Gemüsebett mit toskanischem Kartoffelspieß
 - 4 Filetvariationen vom zart marmorierten Rind aus der Region,
Gourmetfilets vom Eichenhof-Schwein und Maishähnchenbrustfilet im Mantel
auf bunten Blattsalatvariationen im leichten Dressing und Kartoffel-Taler-Duo
 - 5 gegrillte Feigen im Mascarponecreme mit beschwipsten Himbeeren, Panna cotta
Foccacia und Ciabatta-Variationen mit Pesto, Kräuterbutter, Dip
- pro Person 49,90 € mit Personal und Grill, plus Anfahrt (ab 30 Personen)

Heiße Tipps für Ihre Grill- & Barbecue-Events:

- Geburtstage, Hochzeiten, Betriebsfeste
 - Neu-Eröffnungen, Jubiläen, Messen
 - Tag der offenen Tür, Weihnachtsfeier
- oder einfach ein tolles BBQ mit Familie
und Freunden bei Ihnen zu Hause!



Grill- & Barbecue Catering

für 30 – 500 Personen

Erleben Sie mit uns kulinarische Grill-Highlights!

Als erfolgreicher Teilnehmer der deutschen Grillmeisterschaften 2009/2010
und erfolgreicher Starter bei der Grill-WM 2011 in Gronau sind wir
Ihr Garant für unvergessliche kulinarische Grill-Highlights!

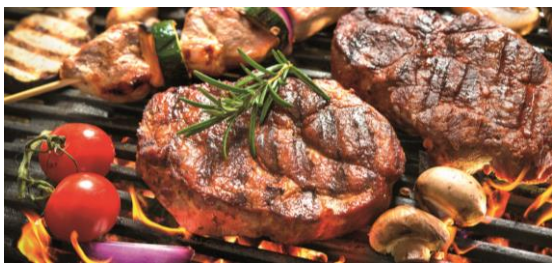
Feinschmecker-Fleischerei

Lang

Veegesacker Straße 17 28217 Bremen/Walle

Tel. 0 421 – 38 29 36 Fax 0 421 – 39 67 535

www.fleischerei-lang.de Feinschmecker@fleischerei-lang.de



Feinschmecker-Fleischerei

Lang



Feinschmecker-Fleischerei

Lang

Grillmenü Nr. 1

- verschiedene Bratwurst-Variationen z.B. Meistergriller oder Wildkräuterbratwurst
- saftige Schweine-Nackensteaks zur Auswahl z.B. Gyros- und Westernsteaks
- magere Schweine-Rückensteaks zur Auswahl z.B. Küfer-Steaks
- natürlich unser **Grillhit**: knuspriges Wiener Backfleisch
- frischer Spitzkohlsalat ■ Oma`s Bohnensalat ■ bunter Kartoffelsalat
- hausgemachte Kräuterbutter
- Dips zur Auswahl z.B. Knoblauch-Dip, Schlemmer-Dip
- verschiedene Brot-Variationen

pro Person 16,90 € mit Personal und Grill, plus Anfahrt (ab 30 Personen)

Ein passendes Sommer-Dessert haben wir natürlich auch für Sie:
z.B. Rote Grütze mit Vanillesauce pro Pers. 3,00 €

Grillmenü Nr. 2

- verschiedene Bratwurst-Variationen zur Auswahl z.B. Meistergriller, franz. Merguez
- saftige Schweine-Nackensteaks zur Auswahl z.B. Highway- und Westernsteaks
- magere Schweine-Rückensteaks zur Auswahl z.B. Küfer-Steaks
- gefüllte Taschen v. Schweinerücken z.B. ital. Taschen mit Mozzarella-Tomate
- **Unser Grillhit**: Wiener-Backfleisch und Curry-Backfleisch
- gemischte Puten- und Hähnchensteaks ■ italienischer Bandnudelsalat
- Deike`s Sommersalat ■ bunter Bauernsalat ■ bunter Kartoffelsalat
- Dips zur Auswahl z.B. Knoblauch-Dip/Curry-Dip ■ hausgemachte Kräuterbutter
- verschiedene Brot-Variationen

pro Person 19,90 € mit Personal und Grill, plus Anfahrt (ab 30 Personen)
und als krönender Abschluss: hausgemachte Zitronencreme pro Pers. 3,- €

Grillmenü Nr. 3

Für unsere Feinschmecker! Unser Grill-Highlight!

- Bratwurst-Variationen z.B. französische Merguez, Salsiccia, Wildkräuterbratwurst
- gemischte Schweinesteaks mager und durchwachsen
- natürlich unser **Grillhit**: Wiener-Backfleisch und Curry-Backfleisch
- Taschen-Variationen vom Schweinerücken z.B. Italienische & griechische Taschen
- Gourmet-Filets vom Schwein ■ Argentinia-Steaks vom Rind ■ Hähnchenfilets Curry
- Datteln im Speckmantel ■ Gambas-Spieße ■ gefüllte Champignons
- Kartoffelspieße ■ Gemüsespieße ■ Spitzkohlsalat ■ italienischer Bandnudelsalat
- Deikes Sommersalat mit Erdbeeren ■ griechischer Bauernsalat ■ Party-Salat
- Dips zur Auswahl z.B. BBQ-Dip ■ hausgemachte Kräuterbutter ■ Zucchini-päckchen
- gemischte Brot-Variationen z.B. Ciabatta oder Olivenbrot, ital. Focaccia

pro Person 24,90 € mit Personal und Grill, plus Anfahrt (ab 30 Personen)

Krönender Abschluss: karamellierte Bananen in Schokosauce oder
gegrillte Feigen in Mascarpone Creme pro Pers. 4,50 €

Grillmenü Nr. 4 "Smoker BBQ-Menü"

- Lachs auf Zedernholz mit Zitronengras
- Roastbeef mit Bärlauch-Kräuter-Haube
- Ranger Braten aus dem Smoker
- Spare Ribs unsere Spezialität als Sieger der Deutschen Grillmeisterschaften in Gronau
- Gemüsespieße ■ Gaucho-Griller pikant gewürzt
- Spitzkohlsalat ■ roter Bohnensalat ■ bunter Partysalat ■ Speckkartoffelsalat
- Bohnen im Speckmantel ■ Route 66 Kartoffelspieße ■ Rökjes-Kartoffelspieße
- Riesen-Champignons mit leckerer Füllung
- Whisky-Dip ■ Schlemmer-Dip ■ BBQ-Dip
- gemischte Brot-Spezialitäten

pro Person 32,90 € mit Personal und Grill, plus Anfahrt (ab 50 Personen)