

BBQ SM Menu 2014

Smoker Team Oberschan

Fingerfood

Crevetten-Spiess mit Bratspeck
Ananas & glasierte Cherrytomate mit Basilikum
Mango Chutney
Frische Hefe-Blätterteig-Stängel

1.Gang

Lachs glasiert mit Rheinperle-Bier & Rohrzucker
Jakobsmuschel auf frischer Gemüse-Salsa
Mit fein gewürzter Grilltomate

Dazu empfehlen wir Ihnen ein Rheinperle Bier

2.Gang

Spare Rips vom Schwein mit feiner Honig Buezer-Bier-Marinade
Blanchierte Zwiebel gefüllt mit
Mango & Zwiebel-Chutney

Dazu ein schmackhaftes Buezer-Bier

3.Gang

Roastbeef vom Rindshuftdeckel (Tafelspitz)
Saucenreduktion von Dolceto Balsamico & dunklem Bier
Fein gefüllte Kartoffel mit frischen Kräutern und Frischkäse
Glasierte mini Zucchini & mini Patisson

Unsere Empfehlung ein kühles dunkles Bier

4.Gang

Pulled Pork (Schweineschulter) in Weizengold-Bier eingelegt & fein gegart
Focaccia Brot mit getrockneten Tomaten und frischem Rosmarin
Weizengold-Bier mit Whisky Barbecue Sauce

Dazu unsere Empfehlung ein Weizengold-Bier

5.Gang

Mit Rheintaler Bierbrandy & Rohrzucker marinierte Baby-Ananas leicht grilliert
Mini Apfeltasche
Röteli Feige

Unsere Empfehlung Kaffee mit Sonnenbräu-Likör 1891