

15.08 BBQ & SAKE - RAUCHIGE AROMEN TREFFEN AUF JAPANISCHE GESCHMACKSVIELFALT

EIN NACHMITTAG UND ABEND FÜR ALLE, DIE BESONDERE GESCHMACKSERLEBNISSE ERLEBEN WOLLEN UND SPAß DARAN HABEN. DAS WUNDERVOLLE JAPANISCHE KULTURGETRÄNK SAKE IN EINER NEUEN FORM - ALS PERFEKTE BEGLEITUNG ZU BBQ KÖSTLICHKEITEN - ZU ERLEBEN.

AB 16:00 UHR BEGRÜßEN WIR EUCH MIT EINEM EMPFANG UND DREI
AUSGEWÄHLTEN FINGERFOOD-SPEZIALITÄTEN:

- CRISPY PORK BELLY MIT TERIYAKI
- GEBACKENER ENOKIPILZ AUF MARINIERTER ZUCCHINI MIT SENFSAUCE UND AVOCADO
- CREMIGE BURRATA AUF VOGELBAUER-BROTSALAT

IM ANSCHLUSS FOLGT DAS BARBECUE-LIVE-COOKING-MENÜ.

ALS ERSTEN GANG SERVIERT DAS TEAM VOM VOGELBAUER HAUSGEMACHTES SAUERTEIG-GRILLBROT
„VOGELBAUER“ MIT VERSCHIEDENEN TOPPINGS.

DER HAUPTGANG BESTEHT AUS SECHS STUNDEN GEGARTEN RIPPCHEN VOM DUROC-SCHWEIN SOWIE
EINEM PULLED-PORK-BURGER, BEGLEITET VON VERSCHIEDENEN BEILAGEN UND DER HAUSEIGENEN
BARBECUE-SAUCE. FÜR GÄSTE, DIE KEIN FLEISCH ESSEN MÖCHTEN, WIRD ALTERNATIV PULLED
LACHSFORELLE SERVIERT.

ZUM ABSCHLUSS ERWARTET EUCH GEGRILLTE ANANAS MIT KOKOS UND ZIMT.

DER PREIS FÜR DIESEN BESONDEREN ABEND BETRÄGT

95 € FÜR MITGLIEDER
109 € FÜR NICHT-MITGLIEDER