

Grillkota Deluxe

- Sylter Sauerteigbrot mit Schnittlauch Crème und unserer Safran Aioli

VORSPEISE

- Ceviche im Brotcracker
- Roastbeef mit Remouladen Sauce
- Tabouleh mit Minzjoghurt und Rucola Salat

SUPPE

- Rinderconsommé mit Frittaten

HAUPTGERICHT

- Rumpsteak
- Iberico- oder Duroc Kotelette
- Hähnchenbrust
- Brat-/Grillwurst vom Freilandschwein
- Riesengarnele in der Schale
- Kleine Lachsfilets

- Grüner Spargel, Lauchzwiebel, Pimentos, Junger Brokkoli
- Grillkäse
- Kleine Kartoffeln in der Schale gekocht mit Sour Creme

Süß

- Gegrillte Ananas mit Kokos Vanillesauce

79,- € P. P.*

* HAUPTSPESIEN SIND ZUM SELBER GRILLEN / BEILAGEN KOMMEN WARM AUS DER KÜCHE!

Grillkota Hotzenplotz

- Wirtshaus Brötchen und Baguette mit Paprika-, Salz- und Kräuterbutter

SUPPE

- Rinderconsommé mit Frittaten

HAUPTGERICHT

- Nackensteak und Brat-/Grillwurst vom Freilandschwein
- Hähnchenbrust
- Kleine Lachsfilets
- Grillkäse

BEILAGEN AUS DER KÜCHE

- Gemüsespieße und Maiskolben
- Folienkartoffel mit Kräuter Schmand

Süß

- Blaubeer Panna Cotta

49,- € P. P.*

BUCHBAR FÜR
8 – 12 PERSONEN



EINZIGARTIG IM RUHRPOTT



FLAMMEN DER LIEBE

GRILLKOTA

IDEAL FÜR GEBURTSTAGS-, FAMILIEN-, WEIHNACHTS- ODER FIRMENFEIERN & JUNGGESELLENABSCHIEDE!

Dies alles ist bei uns möglich! In unserer Grillkota
erleben Sie einen einzigartigen Abend oder Tag!

Unsere Grillkota macht Pause vom 01.03. bis 30.09.!

Aussicht – Grillen – Lagerfeuer Romantik – Gemütlichkeit

Mit Platz bis maximal 12 Personen eignet sich die Grillkota ideal für kleine Feierlichkeiten jeglicher Art. Gerne arrangieren wir Ihnen auch ein Teamevent mit Rahmenprogramm (z.B. Eisstockschiessen)

Für das Feuerholz, unseren Service und die Endreinigung
nehmen wir einen Kostenbeitrag von 50 €.



Scandic Fire 
EXCLUSIVES GRILLEVENT

Feuer, bestes Fleisch, frischer Fisch, Schalen-
und Krustentiere & gute Weine! Wir arrangieren für Euch einen tollen Abend und nehmen Euch mit auf eine kulinarische Reise am offenen Feuer.

Je nach Auswahl servieren wir Euch fünf bis sechs Gerichte. Dazu reichen wir begleitende Weine. Alle Speisen werden während der Veranstaltung a` la Minute zubereitet.

Geniessen Sie mit allen Ihren Sinnen ein authentisches Grill Erlebnis.

10 Tage vor dem gebuchten Event „Scandic Fire,“ ist eine Anzahlung in Höhe von 30% auf den Gesamtpreis erforderlich!

BEI INTERESSE



Kulinarisch stellen wir Euch eine individuelle Auswahl aus nachfolgenden Produkten zusammen:

- Bayerische Chili-Käse-Wurst vom Strohschwein
- Südafrikanische Boerewors (feines Brät aus Rind-, Schweine- und Wildfleisch)
- Für unseren Flamlachs verwenden wir Glen Douglas Lachs aus Schottland. „Label Rouge,“
- Für unsere Garnelenpfanne verwenden wir nur Premiumgarnelen
- Unsere Muscheln stammen aus der Bretagne oder aus dem spanischen Galizien (Saisonware + Tagespreis)
- Ganzer Fisch nach Absprache (Saisonware + Tagespreis)
- Lammkarree aus Schottland
- Marensine Maisgeflügel aus Südwestfrankreich (Maishähnchen, -perlhühner, -wachteln) „Label Rouge,“
- Wildtauben (Saisonware + Tagespreis)
- Iberico Secreto, das geheime Filet vom Iberico Schwein (nach Verfügbarkeit)
- Racks vom Iberico- oder Duroc Schwein
- Roastbeef Premium Qualität vom Hereford-, Angus-, oder Simmertaler Rind
- Nacken vom Rind Premium Qualität (nach Absprache)
- Rinderfilet Premium Qualität
- Babyananas
- Spargel (Saisonware und Tagespreis)

8 – 12 PERSONEN: 150,- € BIS 175,- € / JE PERSON
INKL. BEGLEITENDER WEINE, WASSER UND BROTAUSWAHL

