

Grillkota Deluxe

Sauerteigbrot vom Backer Gaus ½ Laib 1kg
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 Kotelette
Hähnchenbrust
Bratwurst vom Ruhrtaler Landschwein
Riesengarnele in der Schale
Lachs in Folie

Grüner Spargel, Lauchzwiebel,
Pimentos, Junger Brokkoli
Grillkäse
Kleine Kartoffeln in der Schale
gekocht mit Soure Cream

Süß

Gegrillte Ananas mit Kokos Vanillesauce

75,- € p. P.*

BUCHBAR AB 8 PERSONEN

Grillkota Hotzenplotz

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

SUPPE

Rinderconsommé mit Frittaten

HAUPTGERICHT

Nackensteak und Bratwurst vom Ruhrtaler
Landschwein
Hähnchenbrust
Lachs in Folie
Grill Käse

BELAGEN AUS DER KÜCHE

Gemüsespieße und Maiskolben
Folienkartoffel mit Kräuter Schmand

Süß

Blaubeer Panna Cotta

38,- € p. P.*



EINZIGARTIG IM RUHRPOTT



FLAMMEN DER LIEBE

GRILLKOTA

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

Wäre es nicht wunderbar, wenn man das ganze Jahr grillen könnte? Dies ist bei uns ab sofort möglich! In unserer Grillkota erleben Sie einen einzigartigen Abend!

Aussicht - Grillen - Lagerfeuer Romantik - Gemütlichkeit!

Mit Platz für ca. 6 bis 14 Personen eignet sich die Grillkota ideal für kleine Feierlichkeiten jeglicher Art. Gerne arrangieren wir Ihnen auch ein Teamevent mit Rahmenprogramm (z.B. Eisstockschießen, Geocaching & Fackelwanderung!)



Scandic Fire EXKLUSIVES GRILLEVENT

Feuer, gutes Fleisch, frischer Fisch & gute Weine! Dazu unser Chef der all dies zu einem perfekten Abend kombiniert und Euch mit auf eine kulinarische Reise am Feuer nimmt, zeigt und erklärt wie man Feuer macht, alle Speisen auch leicht selber zu Hause nachgrillent kann. Gute und exklusive Weine von befreundeten Weingütern aus Portugal, Südafrika, Deutschland & Transsilvanien.

Je nach Auswahl servieren wir Euch sechs bis sieben Gerichte. Dazu reichen wir begleitende Weine. Alle Speisen werden während der Veranstaltung à la Minute zubereitet. Dazu gibt es viele Anekdoten aus den Reisen von Stefan!

Wir garantieren ein authentisches Grill Erlebnis welches seines Gleichen sucht!

*ALLE PREISE INKL. FEUERHOLZ,
SERVICE & ENDREINIGUNG!

BEI INTERESSE



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

- Finnische Chili-Käse-Wurst
- Flammlachs
- Island Lamm
- Rinderfilet
- Tomahawks (Rind oder Kalb)
- Dry Age Porterhouse Steaks
- Waldtauben
- Label Rouge Kücken
- Spanferkel von der Milchsau
- Muscheln
- Flusskrebse
- Jakobsmuscheln
- Fisch aus der Cataplana

6 - 15 PERSONEN: 125 - 150 €*

INKL. BEGLEITENDER WEINE UND WASSER

