

GRILL- & BBQ EVENTS

Wählen Sie aus folgenden Speisen:

Salzkammergut TAPAS

- Bauernbrot mit Brat'l Carpaccio und Kren
- Roastbeef mit Wildkräuter Pesto
- Flammkuchen mit Schafkäserolle, Williams Birne und Rucola
- Flammkuchen mit luftgetrocknetem Speck, Jungzwiebel und Bergkäse
- Flammkuchen mit Räucherforelle, Crème Fraiche und frischem Pesto
- Gemüsequiche mit Kräuterdip
- Mousse vom geräucherten Saibling mit Feldgurke
- Garnelen auf Rettich Mango Salat
- Gegrilltes & geräuchertes Saison Gemüse mariniert mit Balsam Essig
- Moinkballs vom Zedernholz

HAUPTSPEISEN

- das perfekte Steak – dry aged Rib Eye, Beiried oder Special Cuts*
- Roastbeef von der österreichischen Kalbin Klassisch
- BBQ Chicken Drumsticks
- Glaciertes Maishendel „Hells kitchen“
- gefüllte Hühnerbrust mit Hüttenkäse
- Bacon Pork Roast Bomb vom Rüstorfer Duroc
- Spare Ribs aus dem Hickoryrauch mit BBQ Sauce
- gesmoktes Karree vom Duroc mit BBQ Rub
- Lachsforellen Filet vom Zedernholzbrett
- BIO Seesaibling im Ganzen gegrillt mit Paradeiser Pesto
- Gemüsepasta mit Basilikum

*Special Cuts: Flat Iron Steak, Flank Steak, Teres Major, Tritip

BEILAGEN

- Heurige Erdäpfel mit Rosmarin
- Süßkartoffel Chili Püree
- Erdäpfelgratin mit Bergkäse
- Saisonales Grillgemüse aus dem WOK
- Cole Slaw Salat
- Italienische Peperonata
- Mit Schafskäse gefüllte Paradeiser
- Gegrillte und marinierte Waldpilze



SALATE

- griechischer Bauernsalat mit Schafskäse
- Regionale Salate (Gurke | Tomate | gemischter Blattsalat | Käferbohnsalat)

NACHSPEISEN

- Chocolate Cake mit flambierten Waldbeeren
- Cheesecake vom Grill
- Kaiserschmarren mit Röster
- Topfenpalatschinken
- Topfencreme mit Heidelbeeren
- Limettenmousse vom Ziegenjoghurt
- Zweierlei Mousse au Chocolat

Bis zu 30 Personen: 3 Vorspeisen, 3 Hauptspeisen mit 2 Beilagen, Salate divers & 2 Desserts

Bis zu 60 Personen: 4 Vorspeisen, 4 Hauptspeisen mit 4 Beilagen, Salate divers & 2 Desserts

Bis 120 Personen: 5 Vorspeisen, 5 Hauptspeisen mit 4 Beilagen, Salate divers & 3 Desserts

Preise ab € 35,- zzgl MwSt pro Person

Weitere Speisen auf Anfrage.

Gerne bieten wir Ihnen die Menüs auch angerichtet mit Service an.

PRIVATE GRILLKURSE, SPEZIAL EVENTS & BBQ MIT FREUNDEN

Ganz gleich ob Sie 20 oder 500 Gäste erwarten, ob Sie eine klassisch österreichische oder moderne saisonale Küche bevorzugen – wir liefern Ihnen Köstlichkeiten von Canapés bis zum Gala Diner. Das Gelingen Ihrer Veranstaltung ist unser Ziel, wobei Sie als Gastgeber ausgeruht und entspannt mitfeiern können. Deshalb kümmern wir uns nicht nur um Ihr leibliches Wohl, sondern helfen Ihnen schon bei der Planung und Organisation Ihres Events. Wir liefern den guten Geschmack, das originelle Design & die unvergessliche Stimmung. Unsere Leistungen sind handwerklich perfekt & mit erstklassigem Service verbunden. In der Speisenmanufaktur von Franzjoseph's stellen wir alles frisch und mit regionalen Produkten her.

SPEZIAL GRILLKURS

Salzkammergut PUR

Flammkuchen vom Pizzastein mit Mangalitzaspeck & Bergkäse
BIO Lachsforelle im Ganzen vom Zedernholzbrett / lauwarmer Erdäpfelsalat
Hüferschwanzl vom Wagyu Beef / Bauernbrot / Wildkräuter Pesto
Kalbfleischburger / Sesam Buns / hausgemachte Relish / BBQ Sauce
Beiried & Rib Eye dry aged / gefüllte Tomate mit Schafkäse & Bärlauch
Eisbombe / Apfel / Vanilleeis / fassgelagerter Apfelbrand