

WELMEISTER BBQ EVENT

MIT

REAL SMOKE BBQ

TATAR VON DER OFENKAROTTE MIT GERÄUCHERTER
CREME FRAICHE

LEICHT GERÄUCHERTER SAIBLING, GEEISTER ERBSE MIT
HOLZKOHLEÖL UND LACHSKAVIAR

ERDBEERGAZPACHO MIT VANILLE-OLIVENÖL UND
GEGRILLTER GARNELE

GERÄUCHERTER HÜTTENKÄSE, GELBE BETE SORBET UND
VERJUS GRANITÉE

CHORIZO CORNDOG MIT GESCHÄUMTER SAUCE
ROUILLE

JAPANISCHEM CEASAR SALAD MIT KNUSPRIGEN
HÄHNCHEN

“VERBRANNTER” LAUCH MIT KRUSTENTIER VINAIGRETTE

SALAT VON GEGRILLTEN ARTISCHOCKEN MIT
WOLFSBARSCH UND WEIßEM TOMATENSCHAUM

BRISKET WAN TAN MIT WASABI-GURKEN SALAT

CREMEEIS VOM GEGRILLTEN MAIS MIT WEIßER
SCHOKOLADE UND KARAMELLISIERTEN CORNFLAKES