

Schlemmer-Smokerbuffet - das Event

NEU: Der Smoker XXL: Der Chef smokt für Sie und legt nach Wunsch die Speisen vor. Smoken bedeutet, dass Fleisch, Fisch, Gemüse bei Niedrigtemperatur über Stunden gesmoked werden - das Smokegut ist butterzart, saftig und schmeckt besonders lecker! Ganze Spanferkel, bis zu 14 Stunden gesmoked, auf Anfrage!



Jedes Event beginnt mit einem schönen Start - hier servieren wir einen gesmoken Aperitif oder Punsch im Hof, unter der überdachten Terrasse. Sie schauen uns beim Smoken zu, und genießen den Beginn des Abends.



Variation 1) Begrüßungs-Aperitif mit Vorspeise im Hof am Smoker draußen:

- **Smoky Mary** - die gesmokte Variation der Bloody Mary ... würziger Tomatensaft mit Agavenschnaps, auf gesmoktem Eis und mit gesmoktem Bacon und Sellerie garniert. Das ist vor Allem wegen des gesmoken Eis eine besondere Sache ... natürlich servieren wir auch frisch gezapftes Pils dazu ...

Dazu - Flying Starter Nachos:

- Gesmokte BBQ-Nacho-Pfanne mit Pulled Pork und geschmolzenen Cheddar-Käse
- Pflaumen/Datteln in Speck

Getränk: 6,50 €, Fingerfood-Nachos: 7,00 €



Variation 2) Begrüßungs-Punsch am Smoker im Hof draußen:



- Glühwein, Weißer Boddenpunsch, Kirchdorfer Bierpunsch und alkoholfreien Apfelpunsch mit / ohne Schuss. Je Person 2-3 Portionen



Dazu - Flying Starter Nachos:

- Gesmokte BBQ-Nacho-Pfanne mit Pulled Pork und geschmolzenen Cheddar-Käse
- Pflaumen/Datteln in Speck

Getränk: 6,50 €, Fingerfood-Nachos: 7,00 €



Bitte wählen Sie:

a) Event-Smoker-Buffet „Baumann's Hof“

Vorspeisen:

- Coles law, milder Krautsalat, gesmoked, original Rezept
- Kartoffelsalat aus ganzen, gesmoken kleinen Rosmarinkartoffeln mit leichter Joghurt-Kräutersauce, mit eingelegtem Kürbis und
- Blattsalate der Saison mit Dressing
- Baguette, Brötchen im großen Korb mit Butter

Aus dem Smoker:

- Würziger Schweinenacken, im Ganzen, zweierlei mariniert
- Spareribs mit Honig-Marinade **oder** Pulled Pork
- Lachs im Ganzen auf dem Zedernholzbrett mit Kräutern und Zitrone, mit Speck belegt

Vom Buffet:

- Rustic Potatos, gebackene Kartoffelecken mit Schale
- Grilltomaten in frischen Kräutern mit Käse
- Auswahl hausgemachte Chutneys und Dips

Dessert:

- Bayrisch Crème
- Schoko-Baileys-Sahne-Crème

Preis: 29,50 € p. Person, Kinder unter 12 Jahren 50%, Kinder unter 3 Jahren gratis Spanferkel, ab ca. 40 Personen, ca. 8 € Aufpreis.



b) Event-Smoker-Buffet „Baumann's Hof XXL“

Vorspeisen:

- Coles law, milder Krautsalat, gesmoked, original Rezept
- Mozzarella und Strauchtomate mit Basilikum
- gegrillte Melone mit Ziegenkäse
- Kartoffelsalat aus ganzen, gesmokten kleinen Rosmarinkartoffeln mit leichter Gemüse-Specksudsauc
- Blattsalate der Saison mit Dressing
- Baguette, Brötchen im großen Korb mit Butter

Aus dem Smoker:

- Würziger Schweinenacken, im Ganzen, zweierlei mariniert
- Beef Brisket (Schulter vom Rind), der saftige Klassiker. Zerfällt zart schon beim Ansehen.
- Spareribs mit Honig-Marinade **oder** Pulled Pork
- Wildlachs im Ganzen auf dem Zedernholzbrett mit Kräutern und Zitrone, mit Speck belegt
- Hähnchenschenkel, in Südamerikanischer Whiskey-Biermarinade
- Gesmokter Camembert auf Zedernholz mit Aprikosengelee

Vom Buffet:

- Rustic Potatos, gebackene Kartoffelecken mit Schale
- Grilltomaten in frischen Kräutern mit Käse
- Gesmokter Mais in Sahne
- Gefüllte Gemüse mit BBQ Couscous und Käse überbacken
- Auswahl an saisonal, hausgemachten Chutneys und Dips

Dessert:

- Bayrisch Crème
- Schoko-Baileys-Sahne-Crème
- Große Platten mit aufgeschnittenen Früchten und Beeren der Saison

Preis: 38,50 € p. Person, Kinder unter 12 Jahren 50%, Kinder unter 3 Jahren gratis - Spanferkel, ab ca. 40 Personen, ca. 8 € Aufpreis.

- Hier können auch einzelne Positionen weglassen, um das Buffet zu verkleinern.

