



Meine Leistungen für euer BBQ- Event

- Grillkunst mit regionalen und saisonalen Produkten: Ich lege großen Wert auf frische Zutaten aus der Region, die zur jeweiligen Saison passen.
- Haltung von Fleisch und Fisch: Bei der Auswahl von Fleisch und Fisch achte ich auf die bestmögliche Haltung, um Euch und euren Gästen hochwertige und nachhaltige Produkte anzubieten.
- Variierbare Menüs: Alle Menüs sind flexibel und können bei Bedarf an die Wünsche und Vorlieben eurer Gäste angepasst werden. Allergene und Unverträglichkeiten bitte erwähnen.
- Live Grillen vor Ort auf dem Showtruck: Die vereinbarten Preise beinhalten die An- und Abfahrt sowie 3-4 Stunden Live-Grillen direkt vor Ort, sodass eure Gäste das Grillvergnügen hautnah erleben können und Ihr alle Kosten im Blick habt.

Ich bin überzeugt, dass ich mit meinem Angebot zu einer unvergesslichen Veranstaltung beitragen kann. Bei Fragen oder speziellen Wünschen stehe ich Euch jederzeit gerne zur Verfügung.

Kulinarische Grüße

Andreas Dietrich



## „ARGENTINIEN MEETS ITALY“

Mediterranes Gemüse Lolly Pops gegrillt und fermentiert

Tomaten- Melonensalat mit Buratta

Gegrillte Salatherzen mit Spargel, Parmesan und Focaccia

Rote Linsen mit geräuchertem Paprika und Papaya

---

Flammlachs vom Brett mit gegrilltem Fenchel  
und Szechuan Pfeffer

Kurz gegrilltes Roastbeef mit Cimichurri

Geräucherte Avocado Salat mit Pimenton und Feta

gegrillte Kartoffeln und Gemüse

---

Hausgebackenes Brot mit

Aioli und Candy- Bacon- Butter und Dips

---

Warmer Chocolate Cake mit Beeren

Mascarponecreme mit gegrilltem Apfel und Vanille



„ASIA MEETS ORIENT“

Kurz fermentierter Gurkensalat mit Chili und Koriander

Cous Cous mit Mango, Chili und Granatapfel

Hummus mit Sesam Karotten

Tabouleh mit gegrillter Melone

---

Teriyaki Chicken mit Avocado

Entrecote mit Sesam Aprikose Chutney

Lachsfilet mit Spargel im Holzwrap gebläut

Smash sweet Potatoes mit Parmesan  
und gegrilltes Gemüse

---

Hausgebackenes Brot mit

Aioli und Hot- Honey- Butter und Dips

---

Mousse au chocolaté

Gegrillter Pfirsich mit karamelisiertem Ziegenkäse



Cous Cous mit Cranberrys, Feta und Nüssen

Cesar Salat mit gegrilltem Spargel

Baba Ganoush mit geröstetem Sesam

Garnelen mit Rauchpaprika- Mayonnaise

---

Seeteufelfilet mit Tomaten- Bacon- Jam

Tomahawk Steak mit gegrilltem Aprikose Chutney

Hähnchensteak mit white BBQ Sauce

Gefüllte Avocado mit Feta, Tomate und Paprika

Rosmarin Kartoffeln/ gegrilltes Gemüse

---

Hausgebackenes Brot mit

Mojo Rojo und Cafe de Paris Butter

---

Schokoladen- Mandel- Tarte (vom Grill)

Mango Mousse mit weisser Schokolade

Gegrillter Pfirsich mit karamellisierten Ziegenkäse



Pulled Pork Burger,  
mit Spitzkohlsalat und Carolina Mustard Sauce

---

Little Blue BBQ Smash Burger,  
mit Cheddar und karamellisierten Zwiebeln

---

Chicken Burger,  
mit white BBQ Sauce und gegrillter Avocado

---

Gegrillte Melone aus dem Rauch  
im Brioche mit Mojo Rojo (vegan)

---

Verschieden gegrillte Würste  
Thüringer, Chorizo, Merguez und Salcicca

---

Pinsa gebacken mit Tomaten, Salami  
und Mozzarella / Pinsa Neapolitaner (vegetarisch)

---

Steak Sandwich,  
Roastbeef im rauchigen Buben mit gepickeltem Gemüse