

Gerichte für das Sommer-BBQ

Variante 1:

- **Texas Ribs vom hiesigen Landschwein**,
ca. 9 h im Eichenrauch
- **Chimmichurri smoked turkey
breast pulled pork**
Klassiker der BBQ Küche, ca. 24 h im Smoker

Beilagen:

- **American potatoes** mit sour cream
- **New Orleans Macaroni Salad**
mit Cheddar und süß-saurem Dressing
- **Maiskolben**

Variante 2:

- **Dry beef ribs** ca. 11 h Kirschrauch
- **Chilli Cheese Chicken**,
ganzes geschmortes Hähnchen
mit Chilli Cheese Marinade
- **Pulled pork**
Klassiker der BBQ Küche, ca. 24 h im Smoker

Beilagen:

- **Sommerlicher Kartoffelsalat**
mit Apfel, Radieschen und Joghurt Dressing
- **Pastasalat** mit Tomate, Mozzarella und Pestodressing
- **Maiskolben**



Bei der Ticketbestellung einfach Ihre gewünschte Variante angeben.