



MICHAEL FRIESE IHR GRILLMEISTER

www.ihr-grillmeister.de

Menü-Vorschlag „Grillspaß für Gruppen“ 2024

Menü 1: Grill-Klassiker rustikal (Männermenü)

Klassiker vom Grill, wenig Aufwand, großer Aha-Effekt

- Chili-Chicken-Drumsticks
- Cheeseburger mit Bacon Jam
- Das perfekte Steak als Snack
- Krustenbraten oder Nackenbraten mit Beer-Beans, Fächerkartoffeln und Sour Cream
- Apfelcrumble mit Vanillesahne

Menü 2: Grill-Klassiker "Für jeden etwas"

- Philly Style Chicken-Sandwich
- Lachs von der Planke mit Grillgemüse, smoked Aioli und Reis
- Das perfekte Steak als Snack
- gefüllter Schweinerücken mit Sahne-Spitzkohl und Laugenknödel
- Brownie mit Himbeersauce und Vanillesahne

Menü 3: Steak deluxe (Aufpreis 10,-€ pro Person)

Grillmenü mit Steak-Tasting

- Chicken-Quesadilla
- Steak-Tasting (Schwein und Rind, je nach Verfügbarkeit)
z.B. Iberico-Schweinesteak, Rib-Eye-Steak, Dry aged Färsenkotelett
- Snack vom Smoker
- Gefüllte Schweinefilets mit Gemüse-Gnocchi
- Pfirsich-Crumble mit Sahne

Menü 4: Grill & BBQ Classics

Neben Grill-Klassikern gibt es auch BBQ-Spezialitäten vom Smoker

- Smoked Chorizo Hot Dog
- Beer Can Chicken
- Das perfekte Steak als Snack
- Moink-Balls und Spare-Ribs mit Chili-Beans, Grillkartoffeln und Sour-Cream
- American Cheesecake

Bei allen Menüs sind auch vegetarische oder Schweinfleischfreie Alternativen möglich. Bitte rechtzeitig mitteilen!



MICHAEL FRIESE IHR GRILLMEISTER

www.ihr-grillmeister.de

Menü 5: Teamwork

Ideal für Teamevents.

Im Gegensatz zu den vorigen Menüs, wo die Teilnehmer in kleinen Teams von 1-4 Personen jeweils ein Gericht oder eine Beilage vorbereiten und grillen, werden beim Team-Menü drei Teams gebildet, die im Rahmen einer Challenge gegeneinander antreten.

Jedes Team bereitet einen kompletten Gang des Menüs vor und grillt dann unter Anleitung des Grillmeister.

Für jeden Gang stehen zwei Varianten zur Auswahl. Gerne gehe ich auch auf Ihre Wünsche ein.

Team 1:

- Vorspeise 1
Geräucherte Garnelen mit Zitronen-Risotto und smoked Aioli
oder
- Vorspeise 2
Marinierte Hähnchen-Drumsticks mit Rice and Peas und fruchtigem Chutney

Team 2:

- Hauptgang 1
Roastbeef mit Wirsingplätzchen und Sour-Cream
oder
- Hauptgang 2
Schweinefilet mit Kaffee-Parmesan-Kruste, gefüllter Paprika und Rosmarin-Kartoffeln

Team 3:

- Dessert 1
Gegrillte Ananas, Kokosküchlein und Schokoladensauce
oder
- Dessert 2
Applecrumble mit Preiselbeersauce und Vanillesahne

Weitere Rezepte sind möglich!