LANDHOTEL
Baumann's Hof
Hotel - Restaurant - Festscheune - Wellness-Oase

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!

Ab ca. 25 Personen

Jedes Event beginnt mit einem schönen Start – hier servieren wir einen gesmokten 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:

- **verschiedene Sorten Bier in Empfangsgläschen. Bei gutem Wetter direkt auf der Terrasse am Smoker frisch gezapft - und** natürlich Drinks wie Aperol Spritz, Lillet, alkoholfreie Drinks …

Dazu - Flying Starter Nachos:
- Gesmokte BBQ-Nacho-Pfanne mit Pulled Pork und geschmolzenen Cheddar-Käse
- Pflaumen/Datteln in Speck

Getränk: ab 3,00 €, Fingerfood-Nachos: 7,00 €

LANDHOTEL
Baumann's Hof
Hotel - Restaurant - Festscheune - Wellness-Oase

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

- Glühwein, Weißer Punsch, Kirsch-Glühbier, Marzipan-Amaretto-Punsch, Orangen-Amarettopunsch und alkoholfreien Apfelpunsch mit / ohne Schuss. 1 Liter ca. für 3-4 Personen

Dazu - Flying Starter Nachos:
- Gesmokte BBQ-Nacho-Pfanne mit Pulled Pork und geschmolzenen Cheddar-Käse
- Pflaumen/Datteln in Speck

Getränk: Liter ab 25,50 €, Fingerfood-Nachos: 7,00 €

LANDHOTEL
Baumann's Hof
Hotel - Restaurant - Festscheune - Wellness-Oase

Event-Smoker-Buffet „Baumann's Hof"

Auswahl

Vom Buffet:

- Coles law, milder Krautsalat, gesmoked, original Rezept
- Melonen-Schiffchen mit Serranoschinken-Chips mit essbaren Blüten
- Große frische Blattsalate der Saison und Rohkost mit Dressing
- Mozzarella und Strauchtomate mit frischem Basilikum
- Gegrillte Melone mit Ziegenkäse
- Baguette, Brötchen im großen Korb mit Sour Crème
- Rustic Potatos, gebackene Rosmarinkartoffeln
- Gratinierte Grilltomaten in frischen Kräutern mit Käse
- Gefüllte Antipasti und mariniertes Gemüse aus dem Ofen mit Parmesan
- Senf-Orangensauce und heiße Salsa -Sauce
- Auswahl hausgemachte Chutneys und Dips

Aus dem Smoker:

- Würziger Schweinenacken, im Ganzen, zweierlei mariniert mit Kräutern und Whiskey
- Feine Rinderhuft, das zart-mürbe Original aus dem Smoker
- Flammlachs-Wildlachs im Ganzen auf dem Zedernholzbrett mit Kräutern und Zitrone
- Pulled Turkey, zarte Putenbrust, im eigenen Saft, „gezupft", mit Orangenmarinade
- Texas Roll – Grill- Spezialität aus dem Süden: Nachos, Jalapenos, Gewürze, Chutney, Cheddarcheese in Rinderbeefhack als Rolle gedreht, mit Bacon umwickelt.
- Grillkäse, im Päckchen mit Tomate, Zwiebel
- Gesmokter Camembert auf Zedernholz
- mit Feigensenfgelee

LANDHOTEL
Baumann's Hof
Hotel - Restaurant - Festscheune - Wellness-Oase

Dessert:

- Bayrisch Crème
- Crème Brulée
- Baileys Nougatcrème mit Amarena Kirschen
- Popkorn-Mousse mit goldenem Popkorn
- Apfelcrumble mit Skyr, und Vanillesauce
- Große Platten mit aufgeschnittenen Früchten

Preis: ab 39,00 € - 69,00 p.P., Kinder unter 12 Jahren 50%, Kinder unter 3 Jahren gratis

Stellen Ihr Lieblingsbuffet zusammen!