

„Amerikanisches Edel-Bufferet“

Amerikanisches Edelbuffet:

- o Shrimps-Cocktail *in Orangenhälften serviert*
- o Louisiana Flusskrebs-Cocktail
- o Rinderfilet im Bacon-Mantel
- o Hähnchenfilet nach Cajun-Art
- o Truthahnfilet Farmer-Art
- o Smoky Mountain Chicken
(Hähnchenfilet mit Honigschinken gefüllt im Smoker gegart und mit Käse überbacken)
- o Buffalo-Rips (Rind)
aus dem Chuckwagon mit Blauschimmelkäsedressing oder Natur
- o Barbeque Spare-Rips
- o Bisonfilet *auf Eichenholz butterweich am Stück gegrillt mit Morchelrahmsauce*
- o Schweinefilet Montana *mit Steinpilzen und Brät gefüllt*
- o Gerupfter Schweinebraten *in würziger Sauce im Weißbrot serviert*
- o T-Bone-Steak *mit hausgemachter Grillbutter*
- o Carpetbac-Steak *(Schweinesteak gefüllt mit Shrimps)*
- o Barbeque-Spieße *(Schweinelende, Paprika, Maiskölbchen, Bacon, Zwiebeln)*
- o Roastbeef-Wellenspieße *mit würziger Sauce*
- o Hummerschwanz *mit Buttersauce gegrillt*
- o Überbackene Austern „Rockefeller“ *mit Spinat und Käse*
- o Lachsfilet „Barbeque“ *im Ganzen gegrillt*

Beilagen

- o Grillkartoffeln „Sour Creme“
- o Feine Gemüseplatte
- o Salatvariationen
- o Amerikanischer Krautsalat
- o Verschiedene Dip`s im Brotlaib
- o BBQ-Saucen
- o Amerikanisches Eis