

Barbecue

Genuss im Freien

Der herrliche Duft glühender Holzkohle in der Nase, köstlich aussehende Grilladen auf dem Teller und beschwingte Stimmung rundherum: Gibt es etwas Schöneres als einen gemütlichen Barbecue-Event? Hier kann das Küchenteam seine Kreativität zeigen, denn die Zeiten, in denen nur Bratwürste und Steaks gefragt waren, sind vorbei. Vom gefüllten Gemüse über herrlich marinierten Fisch bis zum Krokodil ist alles möglich, um die Gäste den Alltag vergessen zu lassen. Dabei sind kleine

Portionen und eine gewisse Vielfalt an kreativen Grilladen gefragt. Denn wer probiert nicht gerne aus?

Aussergewöhnliche Nuancen

Gerade beim Grillieren stehen unzählige Kombinationsmöglichkeiten offen. Warum nicht einmal klassische Zutaten mit aussergewöhnlichen Nuancen ergänzen? Das können spezielle Kräuter, Gewürze

oder Öle sein, die dem Fleisch oder Gemüse eine ungewohnte Note schenken. So kann unter anderem ein Wildlachssteak mit Wasabi-Sauce kombiniert werden, ein Zitronenöl das Poulet verfeinern oder zum Dessert eine gegrillte Ananas mit Honig serviert werden. Ausprobieren lohnt sich.

Wir wünschen Ihnen gutes Gelingen und einen fantastischen Grillsommer 2011!

