

Komplet grill menu 2018

- *Mexicansk inspireret blomkålsrissalat m. tomater, agurk & majs vendt i dressing fra limefrugter & olie.*
- *Sommersalat m. spidskål & boghvede der toppes med radiser, sukkerærter, blåbær samt vendt i mormordressing.*
- *Bønnesalat m. et mix af brune & hvide samt edamame bønner tilsat blandet grøn salat, mango, rødløg, salatost, peanuts samt ærtespire & vendt i en citrus vinaigrette.*
- *Bagte rødbeder tilsat en blandet grøn salat, pærestykker, abrikoser, salatost samt ristede nødder.*
- *Tzasiki m. agurker*
- *Gulerodssalat m. appelsin, granatæble, cremet feta, kokosflager, mandler samt vendt i kanelolie.*

KØD:

- *Ærtepesto*
- *Ribs salsa m. rødløg*
- *Kryddersmør*
- *Krydderdressing*
- *Marineret steaks fra danske kødkvæg*
- *Madsens hjemmelavede frankfurtere*
- *Kyllingespyd m/BBQ*
- *Eller hot wings*
- *Ben m/ sød marinade*

Vælg i mellem 2 slags kartofler:

- *Flødekartofler m. grønt*
- *Krydderkartofler*
- *Cafe kartofler med pebermix*
- *Grillkartoffelsalat m. ymer*
- *Kartoffelsalat i olie/eddike*

Kr. 199,- pr. person

Med Grillmester.



NB: Bestilling ved min. 50 kuverter - ellers ring og hør nærmere til Conni på tlf. 9852 5874