PREMIUM CUTS. ECHTES BBQ.

Ihre Fleisch-Auswahl für das individuelle Catering.

STEAK CUTS

Flat Iron Steak / 250 g **16,90 €**
Zarter Cut aus der Rinderschulter mit kräftigem Fleischgeschmack.

Entrecôte / 250 g **19,90 €**
Saftiges Steak aus der Hochrippe mit feiner Fettmarmorierung und vollem Aroma.

Rinderfilet / 250 g **24,90 €**
Besonders zarter, magerer Cut aus der Lende mit mildem Geschmack.

Rumpsteak / 250 g **18,90 €**
Klassiker aus dem hinteren Rinderrücken mit typischem Fettrand und kräftigem Geschmack.

Steaks in allen gängigen Garstufen nach Wunsch. Portionsangaben als Rohgewicht.

BBQ & LOW AND SLOW

Rippchen / 400 g **12,90 €**
Saftige Schweinerippchen am Knochen, langsam gegart, bis das Fleisch schön zart ist.

Beef Short Ribs / 250 g **16,90 €**
Fleischige Rinderrippen am Knochen, langsam gegart für besonders zartes Fleisch und intensives Aroma.

Pulled Pork / 250 g **10,90 €**
Langsam gegartes Schweinefleisch aus Schulter oder Nacken, das sich zart auseinanderzupfen lässt.

Zwei Sorten nach Wahl aus Soßen, Dips und Butter sind im Buffet enthalten.
BBQ-Portionen als Ausgabegewicht. Rippchen und Beef Short Ribs inklusive Knochen.

Preise je Fleischportion, netto zzgl. Umsatzsteuer. Beilagen, Brot und Dessert separat.

SIDES. DIPS. SÜSSER ABSCHLUSS.

Kombinieren Sie Ihre Beilagen und Lieblingsbegleiter.

BROT & BEILAGEN

Premium-Brot mit Dips **5,00 €**

Sylter Weißbrot mit Tomatenkräuterbutter - Silas Spezial, Kräuterschmand und Knoblauchaioli.

Veggies **7,00 €**

Zwei Varianten nach Wahl: Grillkäse/Halloumi, gegrilltes Gemüse, Gemüsespieße oder Maiskolben.

Ofenkartoffeln mit Sour Cream **5,00 €**

Große Steakhouse-Kartoffeln, im Ofen gegart, mit cremiger Sour Cream.

Salat **7,00 €**

Eine Sorte nach Wahl: Coleslaw, Karotten-Apfel-Salat, Blätter der Saison oder Caesar-Salat. Weitere Sorten gegen Aufpreis.

DESSERTS

Apfelkuchen **6,00 €**

Kuchen mit saftigen Äpfeln.

Crème brûlée **6,00 €**

Feine Vanillecreme unter einer knusprig karamellisierten Zuckerkruste.

Panna cotta mit Himbeerpüree **6,00 €**

Cremige Panna cotta mit fruchtigem Himbeerpüree.

Obsttiramisu der Saison **6,00 €**

Fruchtiges Tiramisu mit Obst der Saison, getoppt mit gerösteten, karamellisierten Nüssen.

Crêpes **6,00 €**

Optionales Add-on: Dünne Pfannkuchen, wahlweise mit Nutella, Zimt & Zucker oder Fruchtpüree.

SOSSEN, DIPS & BUTTER

Kräuterbutter **2,00 €**

Cremige Butter mit aromatischen Kräutern, die auf warmem Steak zart schmilzt.

Tomatenkräuterbutter - Silas Spezial **auf Anfrage**

Luftig aufgeschlagene Tomaten-Kräuterbutter mit Worcestershiresauce und Gewürzen.

Beim Brot inklusive.

Chimichurri **2,00 €**

Frische Kräutersoße mit Knoblauch und feiner Säure - ein würziger Begleiter zu gegrilltem Fleisch.

Café-de-Paris-Soße **3,00 €**

Cremige, aromatisch gewürzte Soße nach Café-de-Paris-Art - ideal zu Steak.

Rote Fondue-Soße **2,00 €**

Würzige rote Dipsoße - ein klassischer Begleiter zu Fleisch und Fondue.

Sour Cream **2,00 €**

Cremiger Sauerrahm-Dip mit fein säuerlicher Note - passend zu großen Ofenkartoffeln.

Bei Ofenkartoffeln inklusive.

Variabler Dip **2,00 €**

In Absprache mit Ihnen suchen wir Ihren Lieblingsdip aus.

Beilagen und Desserts: Preis pro Person. Soßen, Dips und Butter: Preis pro zusätzlicher Portion; zwei Sorten im Buffet inklusive. Alle Preise netto zzgl. Umsatzsteuer.