

## **Rieser Bruzzler BBQ Buffet**

Feuer & Fleisch auf den Punkt gebracht – für Events mit Geschmack.

## **RIND – Klassiker mit Charakter**

### **Beef Brisket, 24h gesmoked**

Zart zerfallende Rinderbrust mit urig-rauchigem BBQ-Aroma.

### **Roastbeef Sous Vide & Flame-Finish**

Rosa gegart & am Grill veredelt – zart, saftig, vollmundig.

### **Pulled Beef in Rotwein-Barbecuejus**

Aromatisch geschmort & liebevoll gezupft.

### **Beef-Spieße von der Nuss**

Mager, kräftig – auf den Punkt medium.

### **Beef Ribs Texas-Style**

Saftige Rippen mit rauchiger Glasur (nach Verfügbarkeit).

## **SCHWEIN – Saftig & Raffiniert**

### **Pulled Pork mit BBQ-Signature-Sauce**

Low & Slow gegart – zerfällt auf der Zunge.

### **Bacon Bomb**

Speckgewickelt Hack mit Schinken, Käse, Zwiebeln.

### **Souvlaki-Spieße**

Schweinefilet griechisch mariniert mit Knoblauch & Kräutern.

### **Schweinenacken-Steaks**

Würzig – wählbar in BBQ, Paprika oder Kräutermarinade.

### **Spare Ribs mit Honig-BBQ-Glasur**

Fall-off-the-bone & einfach unwiderstehlich.

## **GEFÜGEL – Leicht, aber voller Geschmack**

### **Hähnchen-Chorizo-Spieße**

Würzige Kombi aus zarter Brust & spanischer Wurst.

### **Hähnchen-Speck-Spieße in Zitronenmarinade**

Frisch, aromatisch, knusprig.

### **Hähnchenschenkel BBQ**

Kross gebacken & mit BBQ-Marinade lackiert – beliebt & kalkulierbar.

### **Putensteaks Paprika**

Saftig vom Grill, zart & mild – perfekt für gemischte Buffets.

### **LAMM – Für Feinschmecker**

#### **Lammkoteletts Rosmarin-Knoblauch**

Auf offener Flamme gegrillt.

#### **Lammlachse mit Thymian & Knoblauch**

Zart & edel, ein Highlight für Liebhaber.

### **FISCH – Vom Grill auf den Teller**

#### **Lachsfilet mit Limettenbutter & geschrotetem Pfeffer**

#### **Garnelen im Speckmantel**

Surf & Turf in einem Happen.

#### **Thunfischsteak vom Grill**

Medium gegrillt mit Meersalz & Knoblauch.

#### **Zanderfilet natur & Seeteufelspieße mit Paprika**

Für Genießer mit Anspruch.

### **VEGETARISCH – Alles außer langweilig**

#### **Grill-Feta in Alufolie mit Kräutern & Zwiebeln**

#### **Zucchini-Feta-Spieße mit Kirschtomaten**

#### **Auberginen-Pizzen mit Tomate & Käse**

#### **Gegrillte Avocado mit „Pura Vida“-Sauce**

Limette, Koriander, Chili & Senf – frisch & würzig.

### **SONSTIGES – Für Allrounder & Kids**

#### **Rieser Grillwürste (Schwein & Rind)**

#### **Cevapcici nach Originalrezept**

#### **Gefüllte Champignons mit Hackfleisch & Käse**

 Format

Alle Komponenten sind kombinierbar – unsere BBQ-Buffets werden individuell zusammengestellt und sind ab 30 Personen buchbar.