



Ein bunt zusammengestelltes Grill-  
vergnügen für jedermann. Vegetarisch,  
Fleisch, Fisch, Dip, Salat und haus-  
gebackenes Brot! Einfach genießen!

## Chill- und Grill@home



# Chill-undGrill@home

**„All in“ - für jeden etwas!**

### **Gourmet-Bratwurst vom Eifeler Glücksschwein**

Die Wurst von allen Seiten langsam grillen.

### **Steak vom Eifeler Glücksschwein**

Von allen Seiten scharf anbraten und langsam fertig garen.

### **Kikok-Hühnchen**

Das Hühnchen rundherum anbraten  
und bei indirekter Hitze langsam fertig garen. Sollte durch sein!

### **Rib-Eye Steak vom Simmentaler Rind**

Von beiden Seiten scharf an braten, bei indirekter Hitze 4-6 Minuten ruhen lassen, perfekt!

### **Pulpo-Spieß mit Papa arugadas**

Spieß scharf von allen Seiten grillen

### **Edelfisch-Filet**

Bei einer Plancha scharf auf der Hautseite anbraten, drehen und ca. 2-3 Minuten an der Seite ziehen lassen.

### **Gefüllte Spitzpaprika mit Ziegenkäse (vegetarisch)**

Rundum scharf anbraten und bei indirekter Hitze langsam fertig grillen!

## Immer dabei:

### **Skandinavischer Nudelsalat und Spargel „Hausfrauenart“**

### **Pepper Jelly, Hummus und BBQ-Soße sowie hausgebackenes Frühlings-Baguette.**

Baguette im vorgeheizten Backofen bei 180° ca. 8 Minuten aufbacken.

## **Paket - Preis € 69,00 (reicht für zwei!)**

Ihr möchtet noch einen passenden Wein dazu, kein Problem!

Sprecht uns bei der Bestellung einfach an, danke!

Bitte vor dem Grillen alle Speisen aus den Beuteln nehmen und bei Raumtemperatur etwas ruhen lassen. Sollte sich Fleischsaft gebildet haben, einfach abtupfen, aber Vorsicht, nicht die Gewürze mit abtupfen. Nach dem Grillen noch etwas nachwürzen!

**Mögliche Änderungen bleiben uns vorbehalten! Nur solange der Vorrat reicht!**

Tel: 02241 400 555 [www.zur-scheune.de](http://www.zur-scheune.de)



Rheinstrasse 66, 53844 Troisdorf-Eschmar