



Die Grill.Boxx „ready to eat“ Sommer Edition

Antipasti gemischt aus der Theke | | Safran Linsen Olé Olé, bissi hot
Wildkräutersalat | Champagnerdressing
Der Kuss Kuss Salat im Elli Style
Baguette vom Bäcker Kapp & der Dipp der Dipp's | Pimenton & Aioli – die pure Sucht
Do it your Self | Tuna von den Malediven | sweet and spicy Peanut Sauce
Möbius Laxx | gebeizt what else
Die 4 Bratwürste vom Möbius
französische Maispouardenbrust mit Salbei
Wildgarnelen in der Schale zum grillen
Dry Age Steak vom deutschen Rind
Café de Paris Butter mit Estragon
Natürlich ein Bier für den, der grillt und ein Möbius Salz für den richtigen Geschmack

*80,00 Euro pro Boxx / 90,00 Euro pro Boxx inklusive eine Flasche Wein
(für 2 Personen perfekt, für 4 Personen zum schnabeln)*

Die Grill.Boxx „very nice“ Sommer Edition

Antipasti aus der Theke | Wildkräutersalat & Champagner Vinaigrette
Der Kuss Kuss Salat im Elli Style
Safran Linsen Olé Olé, bissi hot
Auswahl an Salami und Schinken sowie Käse aus der Theke
Grüner Spargel zum grillen
Baguette vom Bäcker Kapp & der Dipp der Dipp's
Pimenton & Aioli – die pure Sucht
Die 4 Bratwürste vom Möbius
Ne ganze Melone :) griechischer
Schafskäse | Basilikum
Schakalaka.Sauce
Los Pimentos little spicy and smokey
Halber Hummerschwanz zum Grillen mit
Nussbutter
Der spanische Oktopusarm zum grillen
Wilder Wolfsbarsch Filet
Marinierte Lammkoteletts vom Salzwiesenlamm
Das Rinderfilet im Lady Cut vom deutschen Rind
Café de Paris Butter mit Estragon
Flasche Bier für den, der grillt, eine Flasche Cava von Proa, für die Zuschauer und
ein Möbius Salz für den richtigen Geschmack
172,00 Euro pro Boxx (für 3 – 4 Personen ideal)

Die Grillboxen bereiten wir für Sie frisch vor, daher bitten wir um Vorbestellungen!