



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 mit etwas Öl auf beiden Seiten langsam grillen.

Filet vom Eifeler Glücksschwein

Von allen Seiten scharf anbraten und langsam fertig garen.

Kikok-Limonen Hähnchen

Das Hähnchen rundherum anbraten (Vorsicht, ist nur gewickelt und ohne Pickser) und bei indirekter Hitze langsam fertig garen. !Sollte durch sein!

Rib-Eye Steak vom Simmentaler Rind

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

Pulpo-Spieß mit Papa arugadas

Spieß mit etwas Öl kurz und scharf von allen Seiten grillen

Edelfisch-Filet

Bei einer Plancha scharf auf der Hautseite anbraten, drehen und ca. 4-6 Minuten an der Seite ziehen lassen.

Gefüllte Auberginen-Päckchen (vegetarisch)

Sind schon angebraten! Bei indirekter Hitze langsam fertig grillen!

Immer dabei:

Taboulé 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!

Letzte Bestellmöglichkeit: Jeweils dienstags (16.00 Uhr) vor dem Abholtermin!

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



Rheinstrasse 66, 53844 Troisdorf-Eschmar