

ASADO-CATERING

Genuss direkt vom Feuer
schon ab 15 Personen

Ein viergängiges Asado-Mahl, das die Sinne verrückt spielen lässt und deine Gäste beeindruckt (ab 15 und bis 150 Personen)

ASADO-MENÜ (BEISPIEL):

ENTRADAS

- Empanadas (2 pro Person), wahlweise vegan oder mit Rindfleisch gefüllt
- Morcilla-Bruschetta mit Blauschimmelkäse und gehackten Nüssen

ZWISCHENGANG

- Molleja (Kalbsbries) in zwei Varianten
- Chorizo, optional serviert als Choripan
- Dazu eine Beilage aus sautiertem Paprika-Zwiebelgemüse (oder saisonales Gemüse)

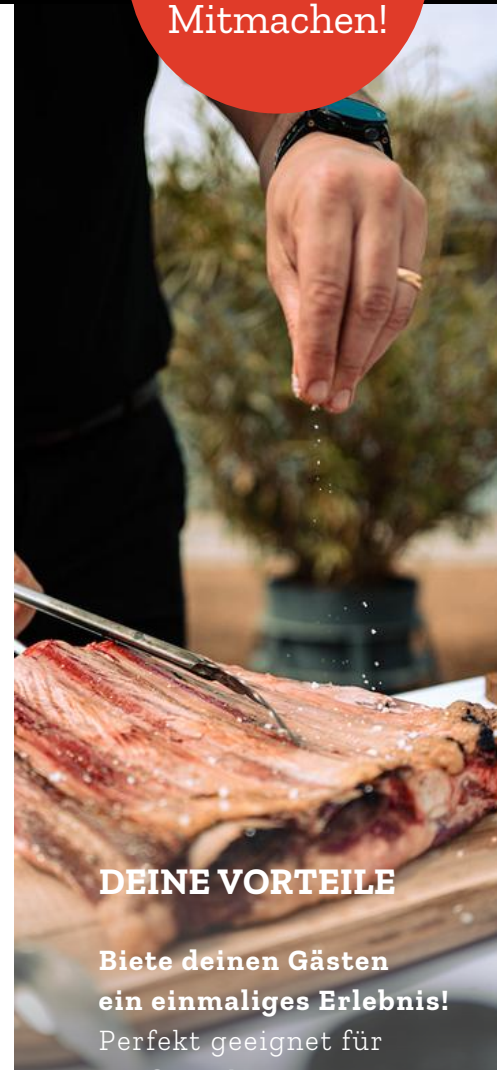
HAUPTGANG

- Vacio (Flank+Flap Steak)
- Ganze Hähnchen
- Picaña (oder andere Steaksorten)
- Costillar (Ochsenquerrippe)

DESSERT

- Piña Asada, gegrillte Ananas, die karamellisiert und mit Orangen- und Zitronenzesten, gekrönt von einem Basilikum-Schokoladen-Pesto, serviert wird

Auch als
Grillkurs
zum
Mitmachen!



DEINE VORTEILE

Biete deinen Gästen ein einmaliges Erlebnis!

Perfekt geeignet für große Geburtstage, Firmenfeiern, Kundenevents, Weihnachtsfeiern und Jubiläumsfeiern!

Jetzt unverbindlich Anfragen:



Raid Gharib



catering@asamodo.de



07131 3821172

www.asamodo.de