



Niebler's BBQ

Landgasthof Niebler
Hotel & Restaurant
Neuhauser Hauptstraße 30
91325 Adelsdorf

Telefon 09195 8682 • Fax 0 9195 4468
E-Mail: info@landgasthof-niebler.de
www.landgasthof-niebler.de



*Am 02. und 03. August 2024
gibt es unser Barbecue mit
zahlreichen Köstlichkeiten
auf unserer wunderschönen
Gartenterrasse.*

*Bei schlechtem Wetter in
unserer neuen Eventlocation*





Als Aperitif empfehlen wir:

Limoncello Spritz Glas 0,1 l 3,90 €

Red-Hugo alkoholfrei Glas 0,1 l 3,50 €

BBQ pro Person 37,50 € (all you can eat)

Vorspeisen- und Salatbuffet:

- fränkischer Kartoffelsalat
- Verschiedene bunte Blattsalate
- Paprika-Gurkensalat mit Fetakäse und Tomate
- bunter Nudelsalat
- Mango-Mozzarella mit Rucola
- Tintenfisch/Nudelsalat mit Paprika
- Antipasti mit Zucchini, Auberginen, Champignons, Oliven, und getrockneten Tomaten
- pikanter Rindfleischsalat mit Bohnen und Mais
- Serranoschinken mit Melone
- Geräucherter Lachs im Crêpe
- Avocado mit Chili-Garnelen und Limetten
- Salat von Cappelletti Tallegio mit Schwarzen Oliven, getrockneten Tomaten und roten Zwiebeln
- Spinatsalat mit gerösteten Nüssen, Parmesan und frischen Pilzen an Champagnerdressing
- Partybrot gemischt

Vom Grill: dieser wird ab 17:30 Uhr ständig bestückt

- Steaks (Nacken und Bauch) vom Schwein
- fränkische Bratwürste
- Kleine Rinderspieße zart gebraten
- Chicken wings in Barbecuesauce mariniert
- Curry-Hähnchenbrüstchen
- Fischspieße
- Tortelli Ziegenfrischkäse am Spieß gegrillt mit Apfel/Feigengemüse
- Fetakäse vom Grill (vegetarisch)
- Gemüsespieße (vegetarisch)
- Gegrillte Maiskolben

Beilagen:

- Folienkartoffeln mit Sour Cream
- Kartoffelgratin und Reis
- Kidneybohnen und Gemüse-Mais

- Verschiedene Grillsaucen ,Kräuterbutter , Tzatziki

Dessert:

- Mousse von Vollmilchschokolade
- Caipirinha-Creme
- Mascarponeschaum
- Panna Cotta mit Beerenspiegel
- Erdbeersmoothie
- Früchteplatte