

Carne & Chorizo / Asado

„Jegliche Gerichte werden der Saisonalen Zeit & Angebote angepasst wenn nötig“

Carne & Chorizo

Fleischstück & Vegetarische Varianten für auf der Parrilla

- Chorizo Argentino stk 4.-
- Chistorras stk 4.-
- Angusbratwurst stk 4.-
- Schweinswurst stk 4.-
- Churryschweinswurst stk 4.-
- Lammbratwurst stk 4.-
- Gauchospiess Mariniert 150gr 18.-
- Schweinssteak Hals 150gr 14.50.-
- Schweinssteak Hals Mariniert 150gr 15.50.-
- Schweinsnierstück pro 100gr 18.-
- Angus T-Bon Steak pro 100gr 20.-
- Angusfilet pro 100gr 18.-
- Angusentrecote pro 100 gr 15.-
- Angushuftsteak pro 100gr 11.-
-

Vegetarische Variante:

- Grillkäse vom Randenhof pro 100gr 4.-
- Fetakäse vom Büffel pro 100gr 4.-
- Gemüsespiess pro 200gr 8.-
- Moronhue / Gefüllte Peperoni mit Ei & Le bleu

Weiter Fleischstück auf Anfrage.

Honigbaumnussenf, Kräuterbutter, BBQ Sauce, Chimichurri, Tomatenchutney p.P 2.50.-

„El Teatro del Choripan“ Wurst im Brot

- Chorizo Argentino 9.- stk
- Chistorras 9.- stk
- Angusbratwurst 9.- stk
- Schweinswurst 9.- stk
- Churryschweinswurst 9.- stk
- Lammbratwurst 9.- stk
- Grillkäse vom Randenhof 9.- stk
- Fetakäse vom Büffel 9.- stk

Dazu BBQ Sauce, Chimichurri, Tomatenchutney im Brot

Parrilla Choripan

p.P 2 ver. Würste vom Grill im Brot (1x Angusbratwurst mit BBQ Sauce / 1 x Chorrito Argentino mit Chimichurri)
Vegetarier: Grillkäse oder Büffelfeta mit Tomatenchutney
Ab 30 Personen p:P 22.-

Parrilla

p.P 2 ver. Würste / Vegetarisch: Grillkäse
Dazu BBQ Sauce
p. P 14.-

Asado

Tschechischer „Schweine Grill“

Schwein bis ca. 50 kg = ca. für 100 Personen / kg 20.- - 25.-
Lamm bis ca. 50 kg = ca. für 100 Personen / kg 25.- - 30.-
Geiss bis ca. 50 kg /
auf anfrage

Spanferkel

15 – 20 Kg Spanferkel für ca. 20 Personen
kg Preis mit Knochen ca. 20.- / 25.-

Cruz Patagonico

Lamm am Kreuz / kg mit Knochen ca. 40.-
Auf Anfrage

Sortiments und Preisänderungen jederzeit möglich.

Alle Preise exkl. 7,7% MwSt

*Wir verwenden ausschliesslich **Bio** und **Bio-Knospe** Produkte.*

Fleisch und Fleischerzeugnisse beziehen wir vom Knospe-Demeterhof Silberdistel. Fisch MSC oder Bio.

Sofern dies in Einzelfällen nicht so ist, wird dies entsprechend deklariert.

Unter Umständen können, wenn nicht anders möglich, Produkte in Umstellung auf die biologische Landwirtschaft verwendet werden.