# Original 6A Grillseminare 2020 Einfach lecker...

## **Basic 1**

Je **89,-EURO** 

Ozean Pizza mit mini Algensalat

Beer can Chicken mit Kartoffel- Mandel- Gratin und feurigen Zuckerschoten aus dem Wok

Roastbeefsteak aus dem leichten Rauch. Chili-Cheese-Makkaroni und Ingwer-Zucker-Möhren

Panierte Ananas mit Mascarponecreme und Bananencrumble

Di., 07. April 2020

Di., 02. Juni 2020

Sa., 11. August 2020

Jeweils 18- 22Uhr

## Burger Special Je 99,-EURO

Bao Buns mit selbstgemachtem Veggie Pattie, gegrilltem Halloumi, frischem Salat und Onion Coctailsauce

Inside Outside Burger mit 100% Beef von der deutschen Färse. Dazu gegrillte Champignons, Gorgonzola und Birnenmarmelade

Big Balduan! Brioche Brötchen mit Dry aged Roastbeef, Pulled Pork, Gambas und selbstgemachter Trüffelsauce

Sweet Sweet Burger

Mi., 08. April 2020 Mi., 03. Juni 2020

So., 12. August 2020

Jeweils 18-22Uhr

Je 109,-EURO

Gegrillte Garnelen auf Sommersalat und Havelland Bacon Dressing Frittiertes Iberico auf Thai Gemüse aus dem Wok mit Erdnusssauce

Balduan's Prime Steak aus der Glut (Caveman Style) mit Bulgur Salat und Limette Koriander Dressing

Ochsenbäckchen aus dem Dutch Oven mit Serviettenknödel von der Plancha und Paprika- Vanille- Rahm

Torta della Nonna mit Pfirsich- Mascarpone

Mi., 06. Mai 2020 Mi., 08. Juli 2020 Mi., 09. September 2020

Jeweils 18-22Uhr

## Special Cut's Je 119,-EURO

Würziger Rinderkraft- Tee

Tatar vom Galloway Rind mit geschmolzenen Charlotten auf frisch gebackener Bemme. Dazu Wachtelei und Selbstgerechter Sauce Béarnaise

Flat Iron Steak auf Kichererbsen-Bulgur-Salat und feuriger Minze Dry Aged Porter House Steak von der Färse. Dazu getrüffelter Kartoffelstampf und Schoten von der Plancha

Skirt Steak auf thailändischem Nudelsalat

Tarta de Santiago mit Karamell-Bacon

Di., 05. Mai 2020 Di., 07. Juli 2020

Di., 08. September 2020

Jeweils 18- 22Uhr

### Alle Getränke sind inklusive

Anmeldungen per E-Mail unter: grillseminare@cassens.de

Eine Idee besser!

