



Grüner Baum Moos
Restaurant & Partyservice
Hubert Neidhart

„Moosigoreng“ das kollektive Grillerlebnis vom Mongolengrill

Der Mongolengrill, eine einfache Eisenplatte von unten mit Gas beheizt, von oben wie eine Herdplatte nutzbar, bietet ringsum genügend Platz für viele Köche. Dünn eingeölt lassen sich Fleisch, Fisch und Gemüse problemlos darauf grillen. Das nötige Grillwerkzeug besteht aus Edelstahl Maurerkellen, ein Ölspray und Grüner Baum Schürzen für Jedermann. So ausgerüstet steht einem geselligen Grillvergnügen nichts im Wege.

Auf einem Büffet stehen die kulinarischen Schätze der Unterseeregion grillgerecht bereit. Bodenseefisch nach dem Tagesfang unserer Fischer, Bio-Lamm vom Salenhof, ausgesuchtes Hörigemüse verschiedener Erzeuger, Hinterwäldler Rind vom Hinterland und noch vieles mehr je nach Saison. Selbst ein Grillkäse von der Ziegenkäserei vom Höchsten oder Pilze aus Wald und Zucht sind möglich. So kann jeder nach seinem persönlichen Gusto sein eigenes Gericht zusammenstellen. Bereitstehende Gewürze fordern dann der eigenen Kreativität Höchstleistungen ab. Das Grillen wird zum Gesellschaftserlebnis. Man tauscht sich aus, gibt Tipps und empfängt Ratschläge.

Jeder wächst mit seiner Aufgabe und darf sie dann auch noch selbst essen.

Und so können sich die Zutaten zusammensetzen:

Schwäbisch-Hällisches Schwein
Hinterwäldler Rind
Truthahn
Grillkäse von der Ziegenkäserei „vom Höchsten“
Lachsforelle, Scampis
Pifferlinge, Zucchini
Verschiedenes Gemüse vom Mooser Feld
Emmer das Urgetreide vom Bodanrück, Nudeln, Kartoffeln

pro Person ab 20,00 €

Auch zum Dessert kann der Grill benutzt werden, so zum Beispiel für einen Kaiserschmarrn

Das klassische, österreichische Nationalgericht auf dem Mongolengrill frisch zubereitet, mit Rum flambiert und Obst und Nüssen serviert.
Teig, Zutaten sowie Kompott und Toppings bekommen Sie von uns.

Pro Person ab 6,50 €

Miete Grill inklusive Gas	75,00 €
Miete Maurerkellen Stück	2,50 €
Grüne Baum Schürze Miete	2,00 € Kauf 5,00 €