



LEONARDO  
*Hotels*

**SUMMER BBQ 2024**  
Leonardo Augsburg  
*Grill together!*

# Tastes like summer!

Gönnen Sie sich und Ihren Gästen zum Abschluss einer erfolgreichen Tagung unser levantinisches Barbecue, welches Sie so noch nie erlebt haben.

Auf unserer ruhigen Innenhofterrasse verwöhnt Sie unser Küchenteam mit allerlei Grillspezialitäten von unserem Rundgrill & Smoker! Dazu stehen Ihnen zahlreiche Salatvariationen, Beilagen und sommerliche Desserts zur Auswahl!

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage unter [events.augsburg@leonardo-hotels.com](mailto:events.augsburg@leonardo-hotels.com)

Ihr Team des Leonardo Augsburg





## **BBQ PACKAGE**

99,- Euro pro Person

inklusive 3h Getränkepauschale (Hausweine, Bier, Softgetränke, Kaffee/Tee)

Buchbar für Gruppen ab 50 Gästen. Änderungen gegen Aufpreis möglich. Bei schlechtem Wetter servieren wir Ihnen das BBQ-Bufferet in unserem Restaurant.

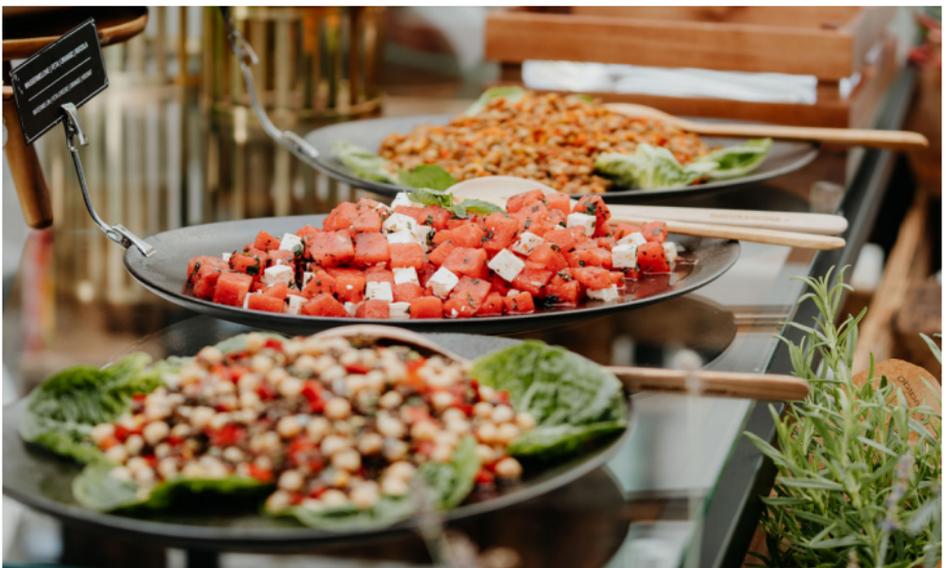
# BBQ MENU

## AUF DEN TISCHEN

Baguette | Pita  
Harissa Butter  
Hummus | Zatar

## SALAT BOWLS

- Feiner Pflücksalat | Rucola Salat | Romana Herzen
- Kirschtomaten | Gurke | Paprika | Karotte | Mais  
getrocknete Tomaten | Avocado | Mini Mozzarella  
Hirtenkäse | Edamame | Sprossen
- Kerne | Saaten | Auswahl an Dressings
  
- Pikanter Couscous Salat
- Kichererbsen Salat
- Wassermelonen Salat | Feta | Orange | Rucola
  
- Geschmorte Kirschtomaten und Rucola  
aus dem Grana Pardano Laib
- Mittelmeer Gemüse | Balsamico | Kalamata Oliven



## HAUPTGERICHTE

### BBQ Buffet

- Zitronen-Hähnchen vom Grill  
Knoblauch | Zitrone | Himalaya Salz
- Gegrillte Aubergine | Körniger Frischkäse | Granatapfel  
Cashew | Koriander
- Veganer Räuchertofu vom Remundi Grill
- Junge Backkartoffeln | Kräuterbaguette
- Röst-Blumenkohl | Agave | Nüsse
- Sommergemüse | grüner Spargel
- BBQ Sauce | Limetten Aioli

### Meat & Fish BBQ | Round 1

- Angeräucherter Wildkräuter-Lachs vom Holzbrett  
Zhoug - Levantinische Gewürzpaste
- XXL Rindfleisch Adana von der Feuerplatte  
Pita | Tahini | Yoghurt Dip

### Meat & Fish BBQ | Round 2

- Tranchen vom "Hanging Tender" aus dem Smoker  
Gewürzbutter | Meersalzflocken
- Pulpo und Riesengarnelen vom Remundi Grill

## DESSERTS

- Flammierte Ananas
- Hausgemachte Mozzarella Knafeh auf dem Guss
- Dessert-Art von der Staffelei  
Macarons | Cake-Pops | Petit Fours
- Wassermelonen - Raki Shot
- Gefrosteter Joghurt | Honigwabe | karamellisierte Nüsse



