SPESSART BBQ

SPEISEKARTE

BBQ Catering aus dem Spessart



Stand November 2026

Alle Speisen können passend zu dem Event individuell zusammengestellt werden.

RIND

REGIONALE HERKUNFT

- Rinderlende aus dem Smoker
- Roastbeef aus dem Smoker
- Picanha (Tafelspitz im Speckmantel) aus dem Smoker
- Pulled Beef aus dem Smoker
- Brisket (Rinderbrust) aus dem Smoker
- Spareribs (Loin Ribs) aus dem Smoker
- Rindersteaks (Entrecôte dry aged) von der Feuerplatte
- Beef Belly aus dem Dutch Oven
- Beef Hammer mit Bud Spencer Bohnen

SCHWEIN

REGIONALE HERKUNFT

- Krustenbraten aus dem Smoker
- Spießbraten in Honigsenfkruste aus dem Smoker
- Spareribs aus dem Smoker
- Pulled Pork aus dem Smoker
- Pork Belly aus dem Dutch Oven
- Schweinelende in Honigsenfkruste aus dem Smoker
- Spessarter Bauernbratwurst mit Zwiebeln von der Feuerplatte

CHICKEN

REGIONALE HERKUNFT

- Drumsticks von der Feuerplatte
- Hähnchenspieße von der Feuerplatte
- Putensteak von der Feuerplatte

FISCH

- Lachsfilet in Honig-Senfkruste, auf dem Holzbrett
- Thunfischsteak von der Feuerplatte

WILD

- Wildschweinrücken von der Feuerplatte
- Rehrücken von der Feuerplatte
- Pulled Pork vom Wildschwein aus dem Smoker
- Komplettes Wildschwein in Honigsenfkruste aus dem Smoker

BURGER

- Smash Beefburger von der Feuerplatte
- Smash Wildburger von der Feuerplatte
- Pastrami Burger (Rinderbrust) aus dem Smoker
- Pulled-Lachs-Burger aus dem Smoker
- Beef Smokehouse Burger aus dem Smoker
- Wild Smokehouse Burger aus dem Smoker
- Pulled Beef Burger
- Pulled Pork Burger

BEILAGEN

- Mediterranes Grillgemüse aus dem Smoker
- Kartoffelgratin aus dem Dutch Oven
- Rosmarinkartoffeln von der Feuerplatte
- Trüffelkartoffeln von der Feuerplatte
- Mac 'n' Cheese (Käse-Makkaroni) aus dem Dutch Oven
- (Käse-) Spätzle
- Salbei Gnocchi
- Kartoffelklöße
- Kartoffelkloßscheiben von der Feuerplatte in Salbeibutter
- Hausgemachter Räuber-Schlamm
- Hausgemachter Knoblauchdip
- Hausgemachter Krautsalat (Coleslaw)
- Nudelsalat
- Grüner Salat

NACHTISCH

- Erdbeer-Dessert: Erdbeere, Joghurt und Sahne (geschichtet)
- Apfelmus mit Quark und Sahne mit einer Keksschicht
- Schokoladencreme mit Waldbeeren und Sahne



KONTAKT

Stefan Weber
Spessart BBQ

Am Sportplatz 12
63826 Geiselbach

Tel.: 0157 377 07 960
E-Mail: swforst@web.de
Webseite