

Grill n Chill



Samstag, 23. Juli 2011

Auf seinen Reisen durch den Süden Amerikas ist Samuel auf Argentinische Grillkünstler gestossen. Ihr Fleisch war so zart durch das Garen auf kleiner Hitze, dass er sich vorgenommen hat, sich dieses Können anzueignen.

Wie man hier in Salgesch schon aus mehreren Ecken gehört hat, ist dies gelungen.

Freuen Sie sich auf verschiedene Fleischsorten, am Stück gebraten.

Wie läuft die ganze Geschichte ab?

Ab 19.30 Uhr für ca 1/2 Std

Apéro mit Sparerips

Ab 20.00 Uhr Hauptgang ab dem Buffet

Es gibt Lammgigot, Schweinehalsbraten, Rindshuft englisch grilliert.

Beilagen dazu: Reichhaltiges Salatbuffet und Kartoffelgratin

Anschliessend Dessert vom Grill

Schokoladenbanane mit einer Kugel Vanille-Eis

All dies für CHF 42.-

Für musikalisch Unterhaltung ist gesorgt :)

**Achtung!! An diesem Abend gibt es keinen à la carte service!
Än Güete !!**