

BARBECUE

(ab 30 Personen)



Lieber Gast

Verbringen Sie mit Ihren Gästen bei uns im GDI ein unvergessliches Barbecue auf unserer wunderschönen und grosszügigen Terrasse. Wir entführen Sie in eine Welt der Sinne, begleitet von kulinarischen Köstlichkeiten, gelebter Gastfreundschaft und einem atemberaubenden Blick auf die Kulisse vom Zürichsee.

Wir stellen Ihre Speisen mit viel Liebe und Sorgfalt im Hause her. Lassen Sie uns wissen, wenn Sie eigene Vorstellungen, oder vegetarische Speise-Wünsche haben. Es ist uns ein persönliches Anliegen, Sie von Herzen zu verwöhnen und Ihre Wünsche zu erfüllen.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Gast-freundliche Grüsse

A handwritten signature in black ink that reads "K. Ashbrook". The signature is fluid and cursive.

Kevin Ashbrook
Executive Chef

A handwritten signature in black ink that reads "R. Müller". The signature is fluid and cursive.

Rudi Müller
Head of Food and Beverage

Classic BARBECUE

Rindssteak | St. Galler Kalbsbratwurst | Cervelat
Paneer | Portobello | Grillgemüse | Rosmarin Kartoffel
Currysauce | Senf | Kräuterbutter | Sauerrahm
Blattsalat | Hörnli-Gemüse-Salat | Caprese Salat | Karottensalat | Gurkensalat | Brot
Balsamico Dressing | French Dressing
Gebrannte Crème | Wassermelone

CHF 87 pro Person

Middle East Grill

Rindssteak | Lammköfte | Spicy Chicken | Koriander Crevette
Grillierte Aubergine | Portobello | Halloumi
Harissa Kartoffel | Mandel-Kurkuma-Reis | Farbige Peperoni | Bohnen Sesam Zitrone
Hummus | Babaganoush | Kräuter Feta Käse | marinierte Feige | Aphrodite-Karotte
Bulgur-Granatapfel Salat | Gurke-Tomate-Zitronen Salat | Linsen-Dattel-Minze Salat
Baby Lattich | Orangen Dressing
Tomaten-Chili Pesto | Safransauce | gerösteter Knoblauch Dip
Lavash Fladenbrot
Joghurtcrème-Zitronencrumble | Chai Aprikose | Wassermelone-Minze | Mandel-Orange Kuchen

CHF 98 pro Person

(Middle East Dekoration an den Buffets inklusive. Weitere Dekoration/Inszenierung kann individuell gestaltet werden. Die Verrechnung erfolgt zusätzlich.)

Alle Preise inklusiv 8.1% Mehrwertsteuer

Premium BARBECUE

Rindssteak | Lammspiess | BBQ Poulet | St. Galler Kalbsbratwurst | Cervelat
Dorade | Black Tiger Crevette
Grillgemüse | Portobello | Paneer | Rosmarin Kartoffel
Currysauce | Cocktailsauce | Kräuterbutter | Sauerrahm
Blattsalat | Karottensalat | Fregola Sarda Salat | Gurkensalat | Caprese Salat
Melone | Rohschinken | Brot
Balsamico Dressing | French Dressing
Mango Cheesecake | Panna Cotta mit Beere

CHF 109 pro Person

Tabletop für alle Angebote

Für das Barbecue decken wir die Tische zur freien Platzwahl ein.

Gerne decken wir für Sie eine festliche Tafel mit hochwertigem Tabletop und einer definitiven Anzahl von Plätzen.

ab CHF 10 pro Person

Herkunftsbezeichnung

Rind/Kalb/Lamm/Geflügel/Schwein | Schweiz

Fisch | Mittelmeer

Krustentier | Vietnam

Alle Preise inklusiv 8.1% Mehrwertsteuer