

GARBE Grilltisch - Big Green Egg

Hierfür bereiten wir Euch euren von insgesamt drei Grilltischen in unserem Kastaniengarten vor. Ein Grilltisch ist für 5 Personen vorgesehen.

Bei eurem Eintreffen ist der Tisch eingedeckt und wir haben schon einige Komponenten vorbereiten.

Alles weitere bringen wir dann nach und nach, sodass ihr in Ruhe Grillen und Genießen könnt. Ergänzungen könnt ihr gern im Voraus bei der Reservierung bestellen, damit wir alles entsprechend vorbereiten können.

Den Süßen Abschluß servieren wir dann gern nach einer kleinen Pause.

Vorab vorbereitet

- Blatt- und BabyleafSalate mit SenfDressing
- GrillSalat - Tomaten | Zwiebeln | Petersilie | Feta Schafskäse
- Gehobelter weißer Rettich - eingelegte Senfkörner | Misovinaigrette | Sprossen | Knusper
- Pizzabrot aus dem Holzofen
- Verschiedene Dips: Kräuterbutter, MisoMayo, BBQ-Sauce, Kräuterquark, Gremolata - Petersilie-Zitrone-Knoblauch-Chilli-Pesto

Olivenöl, MaldonSalz & Steakpfeffer dürfen zum Würzen selbstverständlich auch nicht fehlen.

... und das bringen wir dazu

- Rinderrücken in Tranchen geschnitten 400g
- Marinierte Hähnchenbrust - 2 Stück à 170g
- Garnelenspieß - 2 Stück mit je 3 Garnelen
- Saisonales Gemüse
- „Folienkartoffeln“ - kleine Kartoffeln in der Schale

Als süßer Abschluß

- Frozen Yogurt
- Frisches und eingelegtes Obst zum Grillen (Zusammenstellung nach Verfügbarkeiten), z.B. Ananas in Rum eingelegt, Wassermelone, etc.

Tischpreis · 195,00 · (entspricht · 39,00 · pro Person bei 5 Personen)
Buchbar pro Grilltisch für 5 Personen,
auf Anfrage für größere Gruppen oder als Grillbüffet

Möchtet ihr eurer Grillabend noch etwas aufwerten und umfangreicher gestalten?

Gerne können wir euch noch die eine oder andere Ergänzung anbieten

Bitte beachtet, dass wir diese Zusätze extra für euch bestellen und vorbereiten müssen. Daher sind diese Ergänzungen nur auf frühzeitige Vorbestellung möglich.

Kalte & VorspeisenErweiterungen:

- Carpaccio vom Rind 80g - GARBE Senfvinaigrette | gereifter Hartkäse | zwei Panini · 14,90 · pro Portion/Teller
- Schwäbischer Kartoffelsalat · 4,00 · pro Portion
- Zweierlei Rohkostsalate · 4,00 · pro Portion

GrillgutErweiterungen:

- Premium Cuts: US Rib-Eye 300g Stück · 54,00 · pro 300gStück
- Oktopus mit Zitronenschnitz 60g · 8,00 · pro Portion
- Dreierlei Grillwurst, z.B. Käsegriller, Bratwurst, Rindsgriller) · 12,00 · für 3 Stück

BeilagenErweiterungen:

- Super Crunch Pommes frites · 5,50 · Aufpreis pro Portion
- Wilder Brokkoli · 6,90 · Aufpreis pro Portion
- Wilder Blumenkohl · 6,90 · Aufpreis pro Portion
- ½ Maiskolben zum Grillen oder pur genießen · 4,00 · Aufpreis pro Stück
- Panini Brotkorb - drei hausgemachte kleine Panini im Holzofen gebacken · 2,90 · Aufpreis pro Portion

Dessarterweiterungen:

- GARBE Crème Brulée · 8,90 · Aufpreis pro Portion
- GARBE Fruchtsalat - Früchte der Saison | Vanille | Holunderblütensirup | geschnittene Minze · 8,90 · Aufpreis pro Portion
- Kleines Schokomousse - klassisch von der dunklen Schokolade | Schokoladensauce · 6,90 · Aufpreis pro Portion
- Zitronenkuchen (vegan & glutenfrei) - Zitronenglasur & Zitrussoße · 10,90 · Aufpreis pro Portion

Habt Ihr besondere Wünsche oder Anpassungen, wie z.B. eine vegane oder vegetarische Alternative zum Fleisch? Sprecht uns gern an - wir prüfen diese im Rahmen unserer Möglichkeiten.

Und wie handhaben wir das mit den Getränken?

Am einfachsten ist es, wir bereiten gleich das passende Paket für euren Grillabend vor. Wir haben eigens drei Pakete geschnürt.

Alternativ könnt ihr natürlich auch noch vor Ort eure Getränke aus der Karte auswählen. Aber wäre es nicht gemütlicher, es würde alles schon bereit stehen?

Das wechselnde ÜberraschungsGetränkePaket:

zum Starten auf Eis:

aktuelle Schaumweinempfehlung
(alkoholisch oder lieber alkoholfrei - wählt gerne vorab aus)

begleitend am Tisch:

GarbeTafelwasser still & prickelnd in der 0,75l Flasche

Weiß-, Rosé- und/oder Rotwein

(kleiner Tip: ihr sagt uns welche Farbe ihr bevorzugt, und wir überraschen euch mit guten Tröpfchen aus unserem Keller - hier sind auch Raritäten aus unserem Bestand möglich)

Bei 5 Personen sehen wir insgesamt drei Flaschen Wein, eine Flasche Sekt, Wasser nach Bedarf und für jeden danach ein Heißgetränk vor. Alle weiteren Getränke zur Wahl und nach Verbrauch.

Tischpreis: 160.00 (entspricht 32,00 pro Person - bei 5 Personen)

sommerlich leichtes GetränkePaket:

zum Starten auf Eis:

Schwäbischer WiesenObstCider - halbtrocken
Manufaktur Jörg Geiger, Schlat b. Göppingen
in der 0,33l Flasche - alkoholisches & alkoholfrei

begleitend am Tisch:

GarbeTafelwasser still & prickelnd in der 0,75l Flasche

Großheppacher Steingruble Riesling Kabinett - fruchtsüß
Bernhard Ellwanger, Großheppach im Remstal

ARCHITEKT Trollinger - trocken
Jens Zimmerle, Korb (Remstal-Württemberg)

Bei 5 Personen sehen wir insgesamt drei Flaschen Wein, Wasser nach Bedarf und für jeden danach ein Heißgetränk vor. Alle weiteren Getränke zur Wahl und nach Verbrauch.

Tischpreis: 105.00 (entspricht 21,00 pro Person - bei 5 Personen)

Das besondere GetränkePaket:

zum Starten auf Eis:

2023 Riesling Sekt - brut
Jürgen Ellwanger, Winterbach (Remstal)

begleitend am Tisch:

GarbeTafelwasser still & prickelnd in der 0,75l Flasche

2020 Chardonnay Reserve
Weingut Wittmann, Westhofen (Rheinhessen)

2013 Fracastoro - Amarone
della Valpolicella Classico Riserva
VillaBella, Gardasee (Veneto)

Bei 5 Personen sehen wir insgesamt drei Flaschen Wein, eine Flasche Sekt, Wasser nach Bedarf und für jeden danach ein Heißgetränk vor. Alle weiteren Getränke zur Wahl und nach Verbrauch.

Tischpreis: 315.00 (entspricht 63,00 pro Person - bei 5 Personen)

(alle Weine in den Paketen nach Verfügbarkeit)



Kurzanleitung Big Green Egg

Achtung: Aus Sicherheitsgründen ist es wichtig, den Deckel, insbesondere bei höheren Temperaturen, gemächlich in zwei Schritten zu öffnen. Hebt den Deckel zunächst circa 5 cm an, sodass das EGG kurz kalte Luft „einatmen“ und heiße Luft „ausatmen“ kann, und öffnet den Deckel dann erst vollständig. So vermeidet ihr das Risiko einer Stichflamme.

Wir empfehlen, den Deckel des EGGs beim EGGen möglichst geschlossen zu halten. So kann die Luft im EGG optimal zirkulieren, das Gericht wird gleichmäßig gegart

Temperatur regeln: das feine Zusammenspiel von Ab- und Zuluftventil

Die Temperatursteuerung des EGGs basiert eigentlich auf dem feinen Zusammenspiel zwischen dem **Zuluftventil in der Keramik-Basis** und dem **Abluftventil mit dem Einstellrad im Keramik-Deckel**. Mit dem Zuluftventil bestimmen Sie den **groben Temperaturbereich** im EGG, insbesondere die Obergrenze (also die Höchsttemperatur). Und mit dem Einstellrad im Abluftventil können Sie die **Temperatur fast bis aufs Grad genau** einstellen.

- ☞ Mehr Luft = heißer
- ☞ Weniger Luft = kühler

Temperatur erhöhen, senken oder konstant halten

Mithilfe des Zuluft- und des Abluftventils steuert Ihr die im EGG befindliche Sauerstoffmenge. Je mehr Sauerstoff, umso mehr Glut und umso höher die Temperatur im EGG. Das gilt natürlich auch für den entgegengesetzten Prozess: Je weniger Sauerstoff, umso niedriger die Temperatur.

Temperatur erhöhen:

Sorge für eine erhöhte Luftzufuhr, indem du die Löcher im Einstellrad, das gesamte Abluftventil und/oder das Zuluftventil weiter öffnest.

- Ihr möchtet : langsam garende **größere Fleischstücke** (ca. 120°) grillen?
Ideale Temperatur: zwischen 60 und 150 Grad - Öffnet das Zuluftventil und die Löcher im Einstellrad nur einen Spalt breit.
- Ihr möchtet: klassisches Grillen von **Gemüse, Meeresfrüchten** und **Würstchen** grillen?
Ideale Temperatur: zwischen 150 und 220 Grad - Öffnet das Zuluftventil einen Spalt breit und die Löcher im Einstellrad des Abluftventils zu drei Vierteln.
- Ihr möchtet: **Rib-Eye & Lammkoteletts** (ca. 220° - für 5 bis 10 Minuten), **Obst & Gemüse** (ca. 220° - für 2 bis 5 Minuten), **Schalentiere** (ca. 220° - für ca. 13 Minuten) grillen?
Ideale Temperatur: zwischen 200 und 230 Grad - Öffnet das Zuluftventil um ein Viertel und die Löcher im Abluftventil vollständig.
- Ihr möchtet: eurem Fleisch eine schöne Grillkruste verpassen bzw. heiß grillen (Achtung das Grillgut verbrennt oft schnell nach bereits ½ Minute!)
Ideale Temperatur: zwischen 230 und 280 Grad - Dann solltet Ihr das Zuluftventil vollständig und das Abluftventil halb öffnen.

Temperatur senken:

Sorge dafür, dass weniger Sauerstoff in das EGG gelangt, indem du die Löcher im Einstellrad, das gesamte Abluftventil und/oder das Zuluftventil (weiter) schließt.

Temperatur halten:

Schließe das Abluftventil, aber achte darauf, dass die Löcher im Einstellrad ganz oder teilweise geöffnet sind (je nach der benötigten Temperatur). So bleibt das EGG auf konstanter Temperatur.