



Universitätsspital  
Basel



# Grill & Chill

(ab 25 Personen)

## The Salad Station

(Bei jedem Angebot dabei)

Schweizer Kartoffelsalat mit Kräutern

Maissalat & Ananas mit Curry Dressing

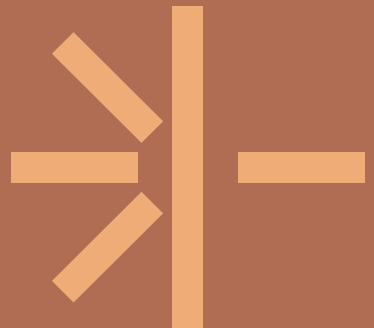
Karottensalat mit Zitrusfrüchten

Bunte Tomaten mit Mozzarella & Pesto

Gurken mit Tomatenwürfeln, Oliven, Roten Zwiebeln und Feta Käse

Junger Lattich Salat & Croutons mit gehobeltem Parmesan

Brätler Kartoffeln



## Angebot 1:

### Veggie meets BBQ

CHF 38.50

Planted Pulled BBQ | spicy Tempeh | Tofusteak mit frischen Kräutern 24 h mariniert | Gemüse am Spiess | Baked Beans Texas Style | sowie hausgemachte Dips wie eine französische Pistou, BBQ Sauce, Zwiebel Konfi & Apfel- Mango Chutney

## Angebot 2:

### Franki's Easy going Menu

CHF 38.50

Schweinebrust mit Ananas | mit frischen Kräutern mariniertes Poulet | gegrillter Lachs & Kräuteröl | Franki's Salsiccia und Merquez | Gemüse am Spiess | Baked Beans Texas Style | hausgemachte Dips wie eine französische Pistou, BBQ Sauce, Zwiebel Konfi & Apfel- Mango Chutney

## Angebot 3:

### The Hall of Fame Menu

CHF 49

Schweinefiletmedaillon | mit frischen Kräutern mariniertes Poulet | im Chili- Rub marinierte Rindshüfte | Lachs im Kräutermantel | Franki's Salsiccia und Merquez | Gemüse am Spiess | Baked Beans Texas Style | hausgemachte Dips wie eine französische Pistou, BBQ Sauce, Zwiebel Konfi & Apfel- Mango Chutney

## Angebot 4:

### The Barbecue Heaven Menu

CHF 58

Klassisches Entrecote double (tranchiert) & Zwiebel Chutney\* | mit frischen Kräutern marinierte Crevetten | Pulpo gegrillt | Franki's Salsiccia und Merquez | Gemüse am Spiess | Baked Beans Texas Style | hausgemachte Dips wie eine französische Pistou, BBQ Sauce, Zwiebel Konfi & Apfel- Mango Chutney