

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



Kevin Ashbrook
Executive Chef



Gion Gambon
Manager F&B

Herkunftsbezeichnung

Rind/Kalb/Lamm/Geflügel/Schwein | Schweiz

Fisch | Mittelmeer

Krustentier | Vietnam

Alle Preise inklusiv 7.7% Mehrwertsteuer

Classic BARBECUE

Rindssteak | St. Galler Kalbsbratwurst | Cervelat
Planted Chicken Spiess | Portobello | Grillgemüse | Rosmarin Kartoffel
Currysauce | Senf | Kräuterbutter | Sauerrahm
Blattsalat | Hörnli-Gemüse-Salat | Caprese Salat | Karottensalat | Gurkensalat | Brot
Apfelbalsam Dressing | Feigen-Senf Dressing
Gebrannte Crème

CHF 79 pro Person**Middle East Grill**

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

CHF 89 pro Person (Middle East Ambiente inklusive)**Premium BARBECUE**

Rindssteak | Lammspiess | BBQ Poulet | St. Galler Kalbsbratwurst | Cervelat
Dorade | Black Tiger Crevette
Grillgemüse | Portobello | Planted Chicken Spiess | 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 99 pro Person