



Glamping Břiza

BBQ MENÜ

Während Ihres Aufenthalts im Glamp können Sie sich aus unserem BBQ-Menü ein individuelles Grillpaket zusammenstellen – mit rohen Fleischsorten und weiteren grillfertigen Produkten. Genießen Sie ein unvergessliches Gourmet-Erlebnis und bereiten Sie Ihre eigenen Spezialitäten auf einem professionellen Kedar-Grill mit drei Temperaturzonen zu.

Bei einem Aufenthalt in unseren thematischen Hütten und Ferienhäusern steht Ihnen ein tragbarer Grill inklusive Holzkohle kostenlos zur Verfügung.

AUSWAHL AN ROHEM FLEISCH

250 g Dry-Aged Rinder-Flanksteak	249 CZK
250 g DUROC Schweinekotelett	219 CZK
250 g Hähnchenbrust	199 CZK
250 g Garnelen mariniert mit Zitrone und Chili	219 CZK
500 g Schweinerippchen in Honigmarinade	199 CZK
450 g Hähnchenflügel in BBQ-Marinade	189 CZK
200 g Schweinespieß mit Gemüse	169 CZK
200 g Hähnchenspieß mit Gemüse	159 CZK

AUSWAHL AN ROHEN ZUTATEN OHNE FLEISCH

180 g Teriyaki-Tofu	129 CZK
250 g Aubergine mit feiner Knoblauchmarinade	129 CZK
1 Stk. Camembert im Alufolie, Olivenöl & Kräuter	89 CZK
250 g Grillgemüse (Zucchini, Paprika, Aubergine, Mais, Tomaten, Champignons, Zwiebel, Kartoffeln)	149 CZK



Glamping Břiza

SALATE

Rucola-Salat mit Cherrytomaten	89 CZK
Frischer Gemüsesalat mit Feta-Käse	99 CZK

BEILAGEN

Ofenkartoffel in Alufolie mit Sauerrahm	59 CZK
Maiskolben mit Kräuterbutter	59 CZK
Gegrilltes Gemüse (Zucchini, Aubergine, Paprika, Zwiebel)	89 CZK
Brot (Baguette)	29 CZK
¼ Laib Brot (getoastet oder natur)	29 CZK

DRESSINGS & SAUCEN

Remoulade, Ketchup, Senf	29 CZK
Klassische Mayonnaise	29 CZK
Naturjoghurt, Sauerrahm	29 CZK