



BBQ

A N G E B O T E



EINKEHREN, WIE ZU HAUSE FÜHLEN
UND LÄCHELND HEIMWÄRTS FAHREN.

Stand: 05.01.2026



Restaurant "Zum Indianer"
Zu den kurzen Enden 1
39517 Beringen



039366/51037

BBQ PLATTEN

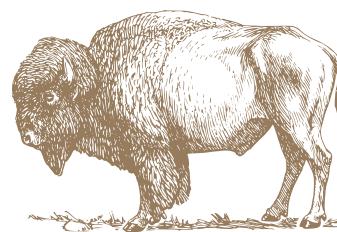
für Gruppen
von 6 bis 15
Personen

MIT SHOW-
KOCHEN

BBQ-Platte - Deluxe

Preis pro Person: 48.00

- Exquisit scharf angegrilltes Bisonsteak vom Hangingtender, ein purer Genuss
- Einzigartige „Betrunkene Hüfte“ vom Aberdeen Angus Rind, 48 Stunden eingelegt in einer speziellen Whisky-Sojasaucen-Marinade für ein intensives Aroma
- Delikat gesmoktes Filet vom DUROC-Freilandschwein, anschließend auf der Plancha perfektioniert



BBQ-Platte - Feinschmecker

Preis pro Person: 39.00

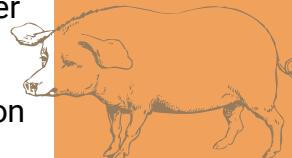
- kaltgeräuchertes Flanksteak vom Rind, perfekt gegrillt auf der heißen Plancha
- Zartes Känguru-Filet, meisterhaft gegart und mit erlesenen Kräutern veredelt
- Feinste Barbarie-Entenbrust, schonend gegart mit frischem Thymian



BBQ-Platte - Klassisch

Preis pro Person: 32.00

- Exquisiter DUROC-Freilandschweinnacken, 8 Stunden langsam gesmokt und mit einer einzigartigen Honig-Senf-Sauce veredelt
- Saftige KIKOK-Hühnerbrust von der Plancha, glasiert mit einer delikaten Kräuterreduktion
- Köstlich gesmokte KIKOK-Hühnerkeulen, umhüllt von Bastis legendärer BBQ-Sauce



Rabatt bis zu 4,00 € pro Person

- ab 8 Personen: -2.00 pro Person auf den Plattenpreis
- ab 10 Personen: -3.00 pro Person auf den Plattenpreis
- ab 12 Personen: -4.00 pro Person auf den Plattenpreis



Was gibt es für Eure hungrigen Mägen dazu?

Zu jeder BBQ-Platte servieren wir:

Als Vorspeise:

frisch gebackenes Knoblauchbrot mit hausgemachtem Zaziki

Außerdem genügend Beilagen zum Fleisch:

Rosmarin-Drillinge, Kroketten, gegrillter Mais, Prinzessbohnen, pikante Pfeffersauce und frischer Salat

Frische Produkte und Leidenschaft bei der Zubereitung

Unsere Philosophie

Wenn wir selbst in einem Restaurant speisen gehen, möchten wir, dass man uns bekocht. Also wirklich bekocht! Wir erwarten, dass uns aus frischen, qualitativ hochwertigen Zutaten mit viel Hingabe und Leidenschaft eine Köstlichkeit zubereitet wird. Wir möchten vom Service freundlich behandelt und gut bedient werden.

Wir möchten gemütlich beisammen sitzen, gemeinschaftlich Geschichten austauschen, zusammen lachen und mit gesättigtem Gemüt wieder nach Hause fahren. Wir möchten gerne an diesen Abend zurückdenken können, so dass uns bei diesem Gedanken ein kleines Lächeln über das Gesicht huscht.

All das versuchen wir täglich auch für Euch umzusetzen.



**EUER TEAM VOM
RESTAURANT
"ZUM INDIANER"**



Wie könnt Ihr das Angebot bestellen?

Angebotszeitraum: 01.01. - 30.04.2026

Reservierungszeitpunkt: Ihr müsst das Angebot mindestens 2 Wochen im Voraus bestellen.

So könnt Ihr das Angebot bestellen - bitte unbedingt beachten:

Bestellt einen Tisch über unser Tischreservierungsformular auf unserer Internetseite. **Bitte gebt dann im Freifeld für "Wünsche" die gewünschte BBQ-Platte ein** - das ist ganz wichtig!

Hier der Link: <https://zum-indianer.de/kontakt/tischreservierung>

