

Speisenfolge der jeweiligen BBQ-Menüs

am 24.04.2020

Großes Salatbuffet mit 10 hausgemachten Rohkostsalaten. Große Auswahl an Brot, Brötchen und Baguettes, verschiedene Saucen und Dippes. Argentinische Steakhüfte Louisiana-Style, Barbecue-Braten vom Schwein gefüllt mit Schinken und Käse und über Holzkohle gegrillte Garnelen in Chili-Limetten-Marinade. Backkartoffeln in der Folie mit Sauerrahm-Dipp

am 23.05.2020

Großes Salatbuffet mit 10 hausgemachten Rohkostsalaten. Große Auswahl an Brot, Brötchen und Baguettes, verschiedene Saucen und Dippes. Schottisches Wildlachsfilet am Stück süß-sauer, BBQ-Schweinerippchen Mississippi-Style (pikant), gesmokte Lammkeule mariniert mit frischem Knoblauch und Rosmarin, Bacon-Chili-Beans, Kartoffel-Parmesan-Gratin.

am 13.06.2020

Großes Salatbuffet mit 10 hausgemachten Rohkostsalaten. Große Auswahl an Brot, Brötchen und Baguettes, verschiedene Saucen und Dippes. Gesmokte Spanferkelkäule ummantelt mit feinem Apfelrub, ganze Rinderhüfte im Cipolletta-Mantel, schottisches Wildlachsfilet am Stück mit einer Knoblauch-Kräuter-Zitronen-Marinade. Gebackene Rosmarin-Kartoffel und buntes Grillgemüse.

Für alle Veranstaltungen gilt: bestellte Tickets, die nicht spätestens nach 14 Tagen abgeholt sind, werden automatisch wieder freigegeben.



Restaurant Sportgaststätte
Beckers
76448 Durmersheim · Grenzstraße 78
Telefon: 0 72 45 / 91 77 91
www.beckers-durmersheim.de
restaurant-beckers@web.de



Beckers



Event-Kalender 2020

Für sämtliche hier aufgeführten Veranstaltungen gilt:
nur gegen Vorverkauf der Tickets.
Tickets erhalten Sie bei uns im Restaurant.

Bei schlechtem Wetter behalten wir uns vor, die jeweilige Veranstaltung noch am gleichen Tag abzusagen. - Bitte beachten Sie in diesem Fall die Hinweise auf unserer Website oder auf Facebook.

Smoker-Barbecue



Was gibt es Schöneres als einen gemütlichen Grillabend beim Restaurant Beckers auf der Terrasse?

Die schwarze „Lokomotive“, der Big Boy unter den Grills und Barbecuegeräten verkörperte den „American Way of Life“ auf schmackhafte Art und Weise.

Das Fleisch wird sanft gegart und bleibt somit schön zart und saftig mit einer schönen Rauchnote. Mit gesmokten Rippchen, Pulled Pork oder Spanferkel sowie Fisch und Krustentieren im wechselnden Angebot einmal quer durch den BBQ-Himmel.

Nur gegen Vorverkauf der Tickets.
Tickets erhalten Sie bei uns im Restaurant.

Smoker Barbecue-Abende:

(jeweils ab 18.00 Uhr)

all you can eat 25,90 €

24. April 2020

23. Mai 2020

13. Juni 2020

**weitere Termine folgen Ende Juni
für die 2. Jahreshälfte**

Die Speisenfolge finden Sie umseitig.



Muttertags-Buffer



Termin:

10. Mai 2020

Muttertags-Buffer der Extraklasse

verschiedene Spargelgerichte, gegrilltes Lachsfilet, gefüllte Schweinefilets, gebratene Rindersteaks, Kartoffel-Parmesangratin, Petersilienkartoffeln, Sauce Hollandaise, großes Salatbuffet



Dessert

(pro Person 1 mal)
marinierte Erdbeeren mit Tahiti Vanille und Pralineneis.

pro Person 27,90 € (all can you eat)
(Kinder bis 9 Jahre zahlen die Hälfte)

Nur gegen Vorverkauf der Tickets.
Tickets erhalten Sie bei uns im Restaurant.

Spargelbuffets

Termin:

31. Mai 2020 Pflingstsonntag

Pflingstbuffet Deluxe

Mittags ab 11:30 Uhr bis 15:00 Uhr und
abends von 17:30 Uhr bis 20:00 Uhr.

Verschiedene Spargelgerichte, zarte gegrillte Rumpsteaks, gebratenes Wildlachsfilet, Kräuterpfannkuchen, Petersilienkartoffeln, Sauce Hollandaise, gebackene Nußkartoffeln und großes buntes Salatbuffet

all you can eat pro Person 27,90 €

Nur gegen Vorverkauf der Tickets.
Tickets erhalten Sie bei uns im Restaurant.



14. Juni 2020

Das große Spargel-Schnitzel-Finale

**all you can eat
pro Person 19,90 €**
incl. großem Salatbuffet und Beilagen.

Nur gegen Vorverkauf der Tickets.
Tickets erhalten Sie bei uns im Restaurant.