

R

Richemont Burger

Pulled Pork

Für viele ist Pulled Meat DIE Königsdisziplin des Barbecues. Das Fleisch wird bei niedriger Temperatur über mehrere Stunden gegart – so lange bis es zerfällt und trotzdem ganz zart und saftig ist.

Wir würzen den Schweinshals (CH) mit einem feinen BBQ-Rub (Gewürzmarinade) und garen es 14 Stunden bei einer Temperatur von 90 Grad.

Serviert im Black Burger Bun mit Pommes frites und Coleslawsalat.

Lassen Sie sich überraschen!

CHF 26.80*



*inkl. 7.7 % MWST

Richemont Gastronomie & Hotel | Seeburgstrasse 51 | CH-6006 Luzern | www.richemont-gastro.ch