

# GRILLBÜFETTS

---

## NR. 1

---

Marinierte frische Bratwurst

Nackensteaks  
aus der Kräuterbeize

Marinierte Geflügelsteaks

Ganze Lachsseiten  
in der Folie gegrillt  
-am Büfett filiert-

Salsa-Dip, Kräuterquark, Barbecue-Sauce

Tomaten & Mozzarella  
mit Crema de Balsamico

Variation von Rohkostsalaten  
mit zwei Dressings

Gebackene kleine Kartoffeln  
mit Rosmarin

Baguetteauswahl  
mit Kräuter- und Tomatenbutter

\*\*\*

Creme brûlée  
am Büfett flambiert

Saisonaler Obstsalat

## NR. 2

---

Variation von Antipasti  
(Zucchini, Auberginen, Paprika, Champignons, Oliven  
und mariniertes Grüner Spargel )

Rucolasalat  
mit Strauchtomaten und Pecorino

Melonenschiffchen, Erdbeeren & Seranoschinken  
an mediterranen Salaten  
mit Limonen-Mascarpone-Dressing

Ciabatta

\*\*\*

### Grillbüfett:

Gekräuterte  
Doraden- und Meeresbarbenfilets

Kleine marinierte Steaks  
(Geflügelsteaks, Schweinefilets, Rinderhüftsteaks, Lammfilets)

Dipauswahl:  
Basilikum-Erdnuss-Chili-Dip  
Salsa-Dip  
Curry-Dip  
Wasabi-Dip  
Kräuterbutter

Gebackene Kartoffeln  
mit Kräutern und Meersalz

Cannelloni mit Frischkäse gefüllt  
in einer leichten Knoblauchsahne

Variation von saisonalem Marktgemüse  
von der Grillplatte  
-frisch am Büfett zubereitet-

Gefüllte Champignons  
mit Frischkäse, Blattspinat, Tomaten-Kräuter-Ragout

Gebratener Spargel  
im Pergamentschiffchen

\*\*\*

Mousse au Chocolate

Eisbüfett  
mit Sommerbeeren,  
dazu Minzsauce und Vanille-Chilisauce

Rucola mit Cherrytomaten,  
Pecorino-Käse, Pinienkernen und Walnussdressing

Romana- & Eisbergsalat  
mit gek. Eiern, Tomaten und gek. Schinken  
und einem Thousand-Island-Dressing

Ciabatta

\*\*\*

Grillbüfett

Kleine marinierte Steaks  
(Geflügel filets, Schweinefilets, Rinderhüftsteaks)  
Dipauswahl

Gebackene Kartoffeln  
mit Meersalz

Gegrillte mediterrane Gemüsespieße

\*\*\*

Limetten-Joghurt-Mousse  
mit Sommerbeeren

Cappuccino-Mousse  
mit Amarettini