

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