

# GRILLBUFFET MENÜ

*Nr. 1*

## *Hauptspeisen*

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

## *Dessert*

Crème brûlée  
am Büfett flambiert

Saisonaler Obstsalat

*Bleiben Sie immer up to date!*



# GRILLBUFFET MENÜ

*Nr. 2*

## *Vorspeisen*

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

## *Grillbüffet*

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 Büffet zubereitet-

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

Gebratener Spargel  
im Pergamentschiffchen

## *Dessert*

Mousse au Chocolate

Eisbüffet  
mit Sommerbeeren,  
dazu Minzsauce und Vanille-Chilisauce



# GRILLBUFFET MENÜ

*Nr. 3*

## *Hauptspeisen*

Rucola mit Cherrytomaten,  
Pecorino-Käse, Pinienkernen und Walnussdressing

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

Ciabatta

## *Grillbuffet*

Kleine marinierte Steaks  
(Geflügelfilets, Schweinefilets, Rinderhüftsteaks)

Dipauswahl

Gebackene Kartoffeln  
mit Meersalz

Gegrillte mediterrane Gemüsespieße

## *Dessert*

Limetten-Joghurt-Mousse  
mit Sommerbeeren

Cappuccino-Mousse  
mit Amarettini

*Bleiben Sie immer up to date!*

