



Unsere Grillbuffets 2021

Grill-Variante I

Vorspeisen:

- Gurken-Kartoffelsalat
- Mediterraner Kartoffelsalat mit roter Zwiebel und getrockneter Tomate
- Nudelsalat mit Paprika und Oliven
- Weißkrautsalat
- Blumenkohlsalat
- Tomatensalat
- Gurkensalat mit Essig und Öl
- Blattsalat mit Balsamicodressing
- Geschnittenes Gemüse von Gurke, Tomate und Paprika
- Brotkorb mit Zwiebelbaguette, Mini Laugengebäck, Vollkorn- & Weißbaguette

Hauptgerichte & Beilagen: (vom Grill)

- Rinderhüfte am Stück gegrillt vor dem Gast tranchiert
- Sparerips
- Lachsforellenfilet
- Rosmarinkartoffeln
- Grillgemüse

Dips:

- Kräuterbutter
- Tomatenbutter
- Barbecue Sauce
- Aioli
- Sweet Chili Sauce

Dessert: (im Glas)

- Dunkles Schokoladenmousse
- Beerentiramisu
- Obstsalat

Der Preis für das Buffet beträgt EUR 38,00 pro Person.



Grill-Variante II

Die Suppe wird am Tisch serviert:

Tomatencremesuppe mit Mozzarella

Folgende Speisen reichen wir am Buffet:

Antipastiplatte mit gefüllten und gegrilltem Gemüse
(gefüllte Paprika und Peperoni, gefüllte Mini-Kürbisse, Oliven, Auberginen, Zucchini, Champignons, Fenchel und Paprika)

Tomate-Mozzarella auf Basilikumpesto

Zweierlei Kartoffelsalat:

mit Speck, Zwiebeln und Gewürzgurke

mit kleinen Kartoffeln, Tomate, Lauch und Pilzen

Nudelsalat mit Tomate, Paprika, Zucchini und Olive

3 verschiedene Rohkostsalate

z.B. Karotten-Orangensalat, Gurken-Schmandsalat, Weißkrautsalat

Bunte Blattsalate mit zweierlei Dressing

z.B. Limone-Joghurt und Balsamicodressing

Grillbuffet

Fleisch (zwei Fleischsorten zur Wahl)

Saltimbocca von der Maishähnchenbrust

oder

Roastbeef am Stück gegrillt, vor dem Gast tranchiert

oder

Lammkotelettes

oder

Kalbshüfte

Fisch

Dorade und Lachsforellenfilet (aufzuwerten mit Riesengarnelen)



Dips

Tomaten-, Kräuter-, Knoblauch-, Curry- oder Dattelbutter (3 zur Wahl)
Barbecuesauce, Aioli, Tomaten-Paprikasalsa

Beilagen

Rosmarinkartoffeln oder Süßkartoffelpüree oder Kartoffelgratin oder Wedges
Ofenkartoffeln oder Grillkartoffelscheiben mit Kräuterdip oder Sauerrahm
Maisgemüse oder Paprika-Zucchini-Gemüse oder Grillgemüse
Auswahl von Brot, Brötchen und Laugenstangen

Dessert im Gläschen angerichtet (2 zur Wahl)

Himbeer-Panna Cotta
Dunkles Schokoladenmousse
Beerentiramisu
Exotischer Obstsalat
Cassismousse

Eistheke mit 3 verschiedenen Sorten Eis z.B.

Passionsfruchtsorbet
Tonkabohnen-Joghurteis
Schokoladeneis mit Schokostückchen
Pistazieneis
Vanilleeis
Himbeer-Balsamicosorbet

Der Preis für das Buffet beträgt je nach Speisenauswahl ab 49,00 EUR pro Person.