



Grillbuffet ab 20 Personen

Vorspeisen

Gegrillte Wassermelone mit Serrano-Schinken und Rucola
Marinierte Cantaloupe-Melone mit Mozzarella und Basilikum
Gnadenlos gutes Ofengemüse mit Pesto und Balsamico
Gegrillte Salatherzen mit Salz-Zitrone und Kräuter-Vinaigrette
Flatbread mit Tomatencreme, Schinken, Oliven, Hirtenkäse und Basilikum

Salate

Wild- und Blattsalate mit zweierlei Dressing
Knackiger Mischsalat aus Blattsalat und Rohkoststreifen, mit zweierlei Dressing
Italienischer Tomaten-Brotsalat mit Balsamico und Rucola
Amerikanischer Coleslaw-Salat
Rheinischer Gurkensalat mit Sahne
Badischer Kartoffelsalat
Feiner Nudelsalat

Baguette und Dips*

Körniger Frischkäse mit gebratenem Pirsich und gestoßenem Pfeffer
Hausgemachter Kräuterquark
Hummus mit Orientalischer Note und Sesam
Tomatencreme mit Kräutern der Provence
Oliven-Tapenade

* Bei allen Buffets ist Baguette enthalten sowie 2 Dips zur Wahl entsprechend der Personenanzahl.

Saucen

Ketchup
Hausgemachte BBQ-Sauce
Pikante Selbstgemachte Salsa
Aioli
Kräuterbutter
Knoblauchsauce
Handgemachtes Chimichurri

Vom Grill

Schwein
Marinierte Schweinenacken-Steaks
Filet-Spieß vom Landschwein mit Paprika und Zwiebeln
Metzger-Bratwurst
Pulled Pork Burger

Rind

Glacierte Back Rips vom Hereford Prime Beef (Rinderrippchen)
Frisch gegrillte Beefburger
Argentinische Rindersteak
Frische Rinderbratwurst

Geflügel

Marinierter Spieß vom Hähnchen
Hähnchenbrust in schmackhaft Mariniert
Putensteaks
Geflügel-Bratwurst

Vegetarisch

Gemüsespieß mit Kräutern und Olivenöl
Marinierter Hirtenkäse in der Papillote gegart
Halloumi-Grillspieß
Gegrillte Süßkartoffeln Scheiben

Beilagen

Würzige Rosmarin-Kartoffeln
Überbackene Grilltomate
Gefüllte Champignons

Gegrillte Bratpaprika
Karamellisierte grüner Spargel
Bohnen im Speckmantel

Süßer Abschluss

Sa Ku Piek, Tapioka mit gekühlter junger Kokosnuss und Wassermelone in Kokosmilch
Joghurt- Limettenmousse mit Erdbeercoulli
Tonkabohnen Panna- Cotta mit Himbeercoulli
Bayrisch Creme mit Mango-Sauce
Mousse au Chocolat

Variante 1

2 Vorspeisen, 2 Salate, 2 Saucen, 3 x Schwein oder Geflügelfleisch, 1 vegetarisch,
1 Beilage, 2 Dessert
35,- pro Person

Variante 2

2 Vorspeisen, 2 Salate, 2 Saucen, 1 x Rindfleisch, 2 x Schwein- oder Geflügelfleisch, 1 x vegetarisch, 1 Beilage, 2 Dessert
41,- pro Person

Variante 3

2 Vorspeisen, 3 Salate, 4 Saucen, 1 x Rindfleisch, 3 x Schwein- oder Geflügelfleisch, 1 x vegetarisch, 2 Beilagen, 2 Dessert
46,- pro Person

Variante 4

3 Vorspeisen, 4 Salate, 5 Saucen, 2 x Rindfleisch, 4 x Schwein- oder Geflügelfleisch, 2 x vegetarisch, 3 Beilagen, 3 Dessert
51,- pro Person

Variante 5

4 Vorspeisen, 5 Salate, 6 Saucen, 2 x Rindfleisch, 6 x Schwein- oder Geflügelfleisch, 2 x vegetarisch, 5 Beilagen, 3 Dessert
58,- pro Person

Bitte beachten Sie, dass wir eine Mindestabnahme von 20 Personen voraussetzen.

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlich gültigen Mehrwertsteuer.

