

Grillbuffet Hochzeit

Bitte wählen Sie eine Suppe

Brokkoli-Gorgonzolacremesuppe mit luftgetrocknetem Schinken
 Erfrischende Melonen-Erdbeerbowle mit Minze parfümiert
 Cappucino von Curry und Zitronengras mit Flusskrebssnassen

Bitte wählen Sie 3 Vorspeisen

Luftgetrockneter spanischer Edelschinken mit Melonenwürfel gespießt
 Dreierlei Käsespieß vom Schnitt und Weichkäse mit Oliven, Trauben und Chorizzo gepaart
 Spieß von der rosa Entenbrust auf einem Chicoreè-Orangenbett im Gläschen präsentiert
 Carpaccio von der sonnengereiften Strauchtomate mit Thunfisch, rote Zwiebelringen und Schafskäse bepodert
 Datteln im Speckmantel auf Avocado-Guacamolecreme im Glas drapiert

Bitte wählen Sie 4 Hauptspeisen vom Grill

Gegrillte Medaillons von der Maispoulardenbrust im Baconmantel
 Saftig gegrillte Medaillons vom Jungrind aus der Hüfte
 Zarte Lammkoteletts vom Grill mit Rosmarin parfümiert
 Glasig gegrilltes Thunfischsteak aus der Folie mit Limettenzesten mariniert
 Marinierter Gemüsespieß mit geräuchertem Tofu gespickt

Dazu reichen wir Ihnen:

Bunten Schopskasalat mit erlesenen Oliven, roter Zwiebel und gemahlenem Schafskäse
 Gegrillte Anti Pastivariation in kaltgepresstem Oliven-Kräuteröl eingelegt
 Zart schmelzende Schafskäsepäckchen in der Folie gegart mit Zwiebel, Knoblauch und Tomate
 Grillkartoffelpäckchen mit Kräuterrahmschmand
 Reichhaltige Brot- und Baguetteauswahl mit Butter
 Senf, Ketchup, BBQ Sauce, Kräuterbutter, Mangodipp, Sweet-Chilli-Dipp

Bitte wählen Sie 2 Desserts

Creme Caramel mit karamelsierten Orangenfilets
 Duett von weißer und dunkler Schokoladenmousseè
 Karibische Creme Pina Colada mit Sonnenschirmchen
 Exotischer Obstspieß der Saison mit Schokoladenbrunnen

