

Grillbuffet Vorschlag II

Bitte wählen Sie 1 Suppe

- Cremiges Tomaten-Basilikumsüppchen mit Mozzarella
- Geeistes italienisches Gazpacho im Glas präsentiert
- Rucolacremesüppchen mit Räucherlachsstreifen und creme fraiche

Bitte wählen Sie 3 Vorspeisen

- Herzhafter grüner Bohnensalat mit geröstetem Sesam und gegrillten Hähnchenstreifen aus der Brust
- Marinierte Hähnchenspieße saftig gegrillt auf Erdnussbutterdipp im Gläschen
- Kleine Partyfrikadellen mit Edelschimmelkäse im Duett gespießt
- Duett von jungem Mozzarella mit sonnengereiften Kirschtomaten und Basilikumpesto parfümiert
- Gegrilltes Anti Pasti im Kräuteröl mariniert

Bitte wählen Sie 4 Hauptgerichte

- Würzige Thüringer Bratwurst vom Rost
 - Tranche vom Jungschweinrücken im Baconmantel mit Salbei
 - Zarte Hähnchenbruststeaks in Dijonsenf Marinade
 - Würzig marinierte Spare Ribs vom Grill
 - Lachssteak in der Folie gegart mit Chili und Limetten mariniert
 - Bunter vegetarischer Schaschlikspieß vom Grill mit Thymian und Rosmarin parfümiert
 - Halbierte Ofenkartoffel in der Folie mit cremigem Kräuterquark und Leinsamenöl
- Dazu reichen wir Ihnen:
- Italienischen Pastasalat mit luftgetrockneten Tomaten, Ruccola und gehobeltem Parmesan
 - frisches Salatarrangement der Saison mit zweierlei Dressings und verschiedenen Condiments
 - Pikanten Pesto-Kartoffelsalat aus frisch geernteten Drillingen und Kirschtomaten
 - Eine reichhaltige Brot- und Baguetteauswahl mit Butter
 - Senf, Ketchup, BBQ Sauce, Kräuterbutter, Mangodipp, Sweet-Chilli-Dipp

Bitte wählen Sie 2 Desserts

- Exotischer Obstcocktail mit Vanille-Mohnhaube
- Creme Bruleè mit karamelisiertem Rohrzucker
- Luftige Limettenmousse mit Minze parfümiert
- Karibische Creme Pina Colada

