

Catering – Grillbuffets

Grillbuffet I

Thüringer Rostbratwürste von Wolf
Verschieden marinierte Schweinesteaks
Hähnchenbrustspieße mit Ananas und Currymarinade
Lachsfilets mit feinem Wurzelgemüse und Kräutern in Folie
Garnelenspieße mit Limetten- Aioli
Feta mit Kirschtomaten und Basilikum in Folie
Drillinge mit Rosmarin und Meersalz
dazu Tzatziki, Kräuterquark, BBQ Sauce, Bautzner Senf,
Ketchup und Knoblauchbutter

Großer Brotkorb mit Körnerbrot, Ciabatta und
Oliven Ciabatta, Steinofenbrot, Roggenbrot und Partybrötchen
mit Landbutter und Frischkäse

Gurken Radieschen Salat mit Dill
Tomaten mit Mozzarella, frischer Basilikum
Bauernsalat mit Feta und Oliven

Mediterraner Nudelsalat mit getrockneten Tomaten,
Basilikum und gerösteten Pinienkernen
Hausgemachter Kartoffelsalat

Grillbuffet II

Gegrillte Antipasti und Caprese Crema
Crostini und Honigmelone mit Parmaschinken
dazu Ciabatta und Ciabatta mit Oliven,
Walnussbrot und Pizzabrötchen
Frischkäsedip

Frisch gegrillt:
Argentinisches Rinderfiletsteaks und BBQ Spar Ribs
Hähnchenbrustfiletspieße in Safran- Chili
Heilbutt mit Tomatenragout in Folie
Champignonköpfe mit Blauschimmelkäse gefüllt
Gegrillter Feta mit Kirschtomaten und Basilikum
Italienische Spezialitäten:
Saltimbocca auf mediterranem Gemüse
dazu Rosmarinkartoffeln gewürzt mit Meersalz und frischem Rosmarin
Frische Pasta con aglio, olio e peperoncino
mit Knoblauch, Chili, Kirschtomaten und gerösteten Pinienkernen

Panna cotta mit Himbeergelee
Mousse au Cholcolate
mit Vanillesauce und Minze garniert

Holzbrett mit einer Auswahl kräftiger und milder Käse,
Tête de Moine und garniert mit Trauben und Feigensenf