



GRILLBUFFET HOCHZEIT

Bitte wählen Sie 1 Suppe

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



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 bepudert
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 Schopkasalat 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

34,50 € (Brutto)

Preis pro Person ab 30 Gäste

