



## 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, knackigem Rucola und gehobeltem  
Parmesan  
Ein knackig 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 Limettenmousseè mit Minze parfümiert  
Karibische Creme Pina Colada

**27,10 € (Brutto)**

Preis pro Person ab 30 Gäste

