

Classic Grillbuffet

Baguette mit Kräuterquark und Tomatenbutter
Tomatensalat mit roten Zwiebeln und Schnittlauch
Gurkensalat in Rahm mit Champagneressig und Dill
Kartoffelsalat mit Pesto, Babymozzarella und Pinienkernen
gemischte Blattsalate mit Gurke, Mais, Paprika, Croutons und Balsamico Dressing
Apfel-Sellerie Salat mit Wallnüssen
gebratener Fenchel mit Orangen

Thüringer Bratwurst
Schweinenackensteaks in Senf-Kräuterkruste
marinierte Putenbrust
Garnelen am Spieß mit Pesto
gegrillte Paprika mit Knoblauch und Olivenöl
Lachsfilet mit Kräuterbutter in der Alufolie
Kartoffelgratin mit Parmesan aus dem Chaving Dish
Senf, Ketchup, BBQ Sauce

Marktfrischer Obstsalat mit Limonen – Topfen Creme
Hamburger Grütze mit Vanillesauce

38,00 Euro/Person Catering

Italienisches Grillbuffet

Anti Pasti von mariniertem Gemüse, Balsamico und Knoblauch
Wildkräutersalat mit Babymozzarella, Kirschtomaten, Pinienkernen und Pesto Dressing
Penne Rigatte mit Avocado, Limone und Rucola
gegrillter grüner Spargel mit Parmesan
Honigmelonensalat mit Fetakäse
Ciabatta mit Basilikumdip

kleine Meersalzkartoffeln mit Thymian und Rosmarin aus dem Chaving Dish
Doradenfilet in der Alufolie gegart mit Lauch und Kirschtomaten, Limonen Butter
italienische Bratwurst
Auberginenröllchen mit Ziegenkäse und Olivenöl
Hähnchenbrust mit Serrano-Frischkäse Dip
Zucchinischeiben vom Grill mit Balsamico
Rinderhüftsteaks mit mediterranen Gewürzen

Panna Cotta mit Beerensauce im Bowli
Himbeer Tiramisu im Bowli

38,00 Euro/Person Catering

Karibik & Amerika – Grillbuffet

Hausgemachter Cole Slow Salat
Römersalat mit Parmesan, Croutons und Caesardressing
Pasta Salat mit Spinat, Pinienkernen und Kirschtomaten
Blattsalate mit Speck, Ei, Tomaten, Gurken und Avocado
Gewürzbrot mit Kräuterbutter und Sour Creme

Chickenspieße mit Whiskey Sauce
Pulled Pork Burger mit BBQ Sauce und Rauke
Veggi Burger mit Rauke und marinierten Tomaten
Fischeintopf in der Alufolie gegart mit Koriander, Chili und Knoblauch
Süßkartoffelgratin mit Mandeln im Chaving Dish
Gegrillte Maiskolben mit Butter und Meersalz
Rip Eye Steak vom Grill mit BBQ Sauce

New York Cheese Cake
gegrillte Rumbanane mit Vanilleeis

42,00 Euro/Person Catering

Mediterranes Grillbuffet

Couscous Salat mit Tomaten, Minze und Petersilie
marinierte Champignons mit Dijonsenf
Rucola – Spinat Salat mit Karotten-Ingwer Dressing und Sprossen
Pasta Salat mit Trüffel Creme Fraiche und gebratenem Gemüse
Salat vom grünen Spargel mit Cashewnüssen
gemischter Brotkorb mit 2 verschiedenen Dips

gebratene Riesengarnelen mit Petersilienmarinade
Rinderfilet mit grobem Pfeffer, Thymian und Rosmarin
Lammchops mit Knoblauch
gegrillter Fenchel mit Olivenöl
kleine französische Speckkartoffeln am Spieß mit Frischkäsedip
Zucchinirollchen mit Ziegenkäse und Feigensenf
Loup de mer mit grünem Spargel
Maispoulardenbrüste am Spieß
Senf, Ketchup, BBQ Sauce

Karamell Meersalz Creme Brulee mit Orangenragout
Apfel Crumble mit Vanillesauce
Erdbeeren (Saison) mit weißem Schokoladenmousse

47,00 Euro/Person Catering