

# SOMMERGRILLBUFFET

## BARBECUE

---

Preis pro Person 32,00 €

Lieferbar ab 250 Personen

### VORSPEISEN UND SALATE

Caipirinha-Lachs

Meeresfrüchtesalat in Limonen-Kräutermarinade

Mediterranes Gemüse, gegrillt und mariniert

Caprese aus Büffel-Mozzarella und Strauchtomaten und frischem Basilikum

Caprese aus Büffel-Mozzarella, frischer Mango und Limetten-Chili-Nuss-Vinaigrette

Carpaccio vom Rinderfilet an Ruccolaspitzen und gehobeltem Parmesan

Melonen-Trilogie mit frischen Feigen an Serranoschinken

Champignonköpfe, vegetarisch, gefüllt und überbacken

Bunte Olivenmischung

Eingelegter Ziegenkäse an gebratenen grünen Spargel

Wildkräutersalat mit einer Beeren-Vinaigrette

Kartoffelsalat mit roten Zwiebeln, Schlangengurken und Kräuterdressing

Italienischer Nudelsalat mit Tomaten, eingelegten getrockneten Tomaten, frischem Basilikum und weißem Balsamico

Griechischer Bauernsalat mit Fetakäse und Oliven

Krautsalat natur

Weißer Bohnensalat „Italia“

## HEISS VOM GRILL

Argentinisches Rinderfilet

Lammrückenfilet in einer Thymian-Knoblauch-Marinade

Hühnchen-Medaillons mit Safran und Limone mariniert

Geflügelbratwurst

Nackensteak in Chili-Ananas-Marinade

Scampi-Lachs-Spieße

Bunte Gemüsespieße, vegetarisch

Diverse Grillsaucen, Ajvar, Limonen-Mayonnaise, Mango-Chutney, Tzatziki

## HEISS AUS DEM RECHAUD

Folienkartöffelchen mit Sour Cream

Rosmarinkartöffelchen

Tomatenreis

Ratatouillegemüse

Böhnchen im Speckmantel

## KÄSEAUSWAHL UND DESSERT

Internationales Käsesortiment garniert mit frischen Früchten der Saison und Feigen- und Orangensenf

Baguette, Ciabatta, Olivenstangen und venezianisches Brotkonfekt

Kräuterbutter, Senfbutter, Paprikabutter, Kräuter-Quark-Dip, Avocado-Creme, Auberginen-Creme

## DESSERT IM ELIPSENLÄSCHEN

Limonen-Joghurt-Mousse mit Himbeerpüree und Minz-Pesto

Belgische Schokoladen-Mousse

Erdbeer-Tiramisu

Obstsalat aus frischen Früchten mit Vanilleschaum