

Grillbuffet

Vorspeisen / Salate

Buntes Grillgemüse in Zitrusöl mit frischen Kräutern

Mediterraner Nudelsalat mit zweierlei Tomaten, Oliven & Rucola

Hausgemachter Coleslaw „American Style“

„American Cesar Salad“ in hausgemachtem Dressing mit Kirschtomaten, Parmesan & Croutons

Saisonale Auswahl von Blattsalaten + Dressing & Topiings wie in der normalen Buffetauswahl

Brotauswahl & Dips, Butter wie in der normalen Buffetauswahl

Grillgut / Beilagen

Schweinenackensteak mariniert

Schweinebauch mariniert

Schweinefiletmedaillons im Speckmantel

Spare Rips in hausgemachter BBQ Marinade

Frische grobe Bratwurst

klassische Rostbratwurst

**

Chorizzo

**

Rinderhüftsteak US Beef

Rumpsteak US Beef

Lammrückensteaks

Lammkotelett

**

Putenbruststeak mariniert

Hähnchenbruststeak mariniert

Lachssteak

Scampispiß

Folienkartoffel

**

Schmörkes aus der Gusspfanne

**

Mediterranes Grillgemüse aus der Gusspfanne

**

Champignon-Zwiebelpfanne aus der Gusspfanne

gegrillter Maiskolben

Soßen / Dip´s

Tzatziki // Knoblauchdip // Cocktailsoße // Pfefferdip // Preiselbeer-Senfsoße //
Curry-Ananasdip // Mango-Chilichutney // BBQ- Soße // Schnittlauchquark

Equipment & Personal auf Anfrage

Wir grillen vor Ort oder liefern auch nur die Salate & Grillgut zum bequemen selber grillen

Ergänzungen für „normale Buffetauswahl“

**Cordon Bleu vom Schwein / Cordon Bleu vom Hähnchen / Kalbsgeschnetzeltes /
Kartoffel-Olivenstampf**