

Cateringangebote

BBQ_primavera

Vorspeisen:

Italienischer Brotsalat mit Rucola und Parmesan

Gurkensalat mit Melone und gerösteten Sonnenblumenkernen

Gemügesticks mit Kräuterquark

Mit Hirtenkäse gefüllte Champignons, eingelegte Peperoni, Oliven

Salami- und Schinkenspezialitäten

Brot- und Brötchenauswahl mit Kräuterbutter und Dips

Hauptgang:

Gegrillte Lachssteaks

„Feuergriller“ Bratwurst

Gegrillte Maishähnchenbrust - mit getrockneter Tomate gefüllt

Schaschlikspieße von Schweinenacken, Leber, Speck und Zwiebel

Gegrillte Auberginen, Zucchini und Paprika

Maiskolben

Grillkäse mit Kräutern der Provence

Geröstete Süßkartoffeln mit Chili-Kräuterjoghurt

Dessert:

Käsebrett mit Obst und Nüssen

Hausgemachter Schokoladenkuchen

Obstsalat

34,90 Euro p.P.

BBQ verano

Vorspeisen:

Italienischer Brotsalat mit Rucola und Parmesan

Gurkensalat mit Melone und gerösteten Sonnenblumenkernen

Weißkrautsalat

Hausgemachtes Tzatziki

Kartoffelsalat mit frischem Gemüse

Mit Hirtenkäse gefüllte Champignons, eingelegte Peperoni, Oliven

Salami- und Schinkenspezialitäten

Brot- und Brötchenauswahl mit Kräuterbutter und Dips

Hauptgang:

Gegrillte Lachssteaks

Gegrillte Garnelenspieße in Zitrone und Olivenöl

Knusprige Rippchen mit BBQ Marinade

Mit Thymian und Knoblauch marinierte Schweinefleischspieße

Gegrillte Maishähnchenbrust - mit getrockneter Tomate gefüllt

Cevapcici vom Rind

Vegetarisch gefüllte Paprikaschoten

Grillkartoffeln mit Bärlauchquark

Dessert:

Vanillequark mit frischen Früchten

Schokoladenmousse mit gerösteten Mandeln

Frisch gebackene kleine süße Teilchen

39,90 Euro p.P.

BBQ atleta

Vorspeisen:

Gurkensalat mit Dill und Joghurt

Knackige Blattsalate mit Nüssen und leichtem Dressing

Mit Hirtenkäse gefüllte Champignons, eingelegte Peperoni, Oliven

Salami- und Schinkenspezialitäten

Gegrillte Zucchini mit getrockneten Tomaten, Ziegenkäse und gerösteten Kernen

Nudelsalat mit frischen Kräutern und feinem Walnussöl

Brot- und Brötchenauswahl mit Kräuterbutter und Dips

Hauptgang:

Gegrillte Lachssteaks

Gegrillte Garnelenspieße in Zitrone und Olivenöl

Gegrillte Maishähnchenbrust in Joghurt-Curry Marinade

Zartes Hüftsteak vom südamerikanischen Rind mit Salsa

Grillkäse mit Kräutern der Provence

Grilltomaten

Frisches Pfannengemüse mit Quinoa

Gegrillte Minikartoffeln mit Meersalz und Mojosoße

Dessert:

Obstsalat

Vanillequark mit Waldbeeren und Müsli

Hausgemachter Schokoladenkuchen

44,90 Euro p.P.

Buffet EL SOL

Salami und Schinkenspezialitäten

Avocadosalat mit gebratener Chorizo und Sonnenblumenkernen

Gegrillter Kartoffelsalat mit Chili, Ingwer, Koriander und Erdnuss

Gurkensalat mit Melone und Sesam

CouCous Salat mit Zitrone, Minze und Petersilie

Mit Schafskäse gefüllte Champignons, Peperoni und Oliven

Brotauswahl mit Kräuterbutter und Dips

**

Süßkartoffelsuppe mit Croutons

**

Knusprige Lachsforelle mit geschmorten Gurken und Pilawreis

Geschmorte Ochsenbäckchen mit Bayrisch Kraut und Thymiankartoffeln

Maishühnchenkeulen mit Grillgemüse und Gnocchi

Vegetarischer Waldpilzgulasch mit Semmelknödeln

**

Käsebrett mit Obst und Nüssen

Schokomousse mit Blaubeeren

Erdbeeren mit Vanillecreme

29,90 Euro p.P.

Buffet LEVANTE

Salami und Schinkenspezialitäten

Gegrillte Zucchini mit getrockneten Tomaten, Ziegenkäse und gerösteten Sonnenblumenkernen

Ceasersalat mit Garnelen

Geflügelsalat mit Avocado und Curry

Auswahl von geräucherten und gebeizten Fischen

Mit Schafskäse gefüllte Champignons, Peperoni und Oliven

Brotauswahl mit Kräuterbutter und Dips

**

Grüne Erbsencremesuppe mit knusprigem Serranoschinken

**

Gegrillte Heilbuttsteaks mit Süßkartoffel und Zitronenfenchel

Knuspriger Spanferkelrücken mit Grillgemüse und Thymiankartoffeln

Hähnchenpiccata mit Gnocchi und Tomatensauce

Vegane Kebapspieße mit Rahmkohlrabi und Pilawreis

**

Käsebrett mit Obst und Nüssen

Tiramisu mit Erdbeeren

Hausgemachter Schokokuchen

35,90 Euro p.P.