

## Beispiel - Grillbüffet

Wir grillen frisch vor Ort ca. 1,5 Stunden

### Aus dem Suppentopf:

Klassische Hochzeitssuppe mit Eierstich, Spargel und Fleischklösschen

( Alternativ: herzhaftes Soljanka, Käse-Lauchsüppchen, Kartoffel-Pastinakensüppchen, Tomaten-Mozzarellasüppchen, kaltes Gurkensüppchen)

### Vom Grill:

#### Fleisch:

verschieden marinierte Schweinesteaks, Rostbratwurst, Hähnchen-Bratrolle, Puten-Ananasspieße, Putensteaks orientalisches, Minibouletten,

Schweinerippchen BBQ

Krustenbraten vom Grill – vor Ort tranchiert

Alternativ: krosser Schweinebauch , Mettbraten mit Fetafüllung vom Grill – vor Ort portioniert

#### Fisch:

Seelachs mit Gemüsejuliennen in der Alufolie

#### Vegetarisch:

Gemüsebouletten, Maiskolben, Grillkartoffeln,

#### Aus der Grillpfanne:

Bratkartoffeln mit Zwiebeln und Majoran

Champignonpfanne mit Knoblauch und Lauch

## Vom Büffet:

Kräuterquark und Tzatziki

Barbequesoße und Currysoße

Hausgemachter, traditioneller Kartoffelsalat mit Mayonnaise

Mediterraner Nudelsalat mit Oliven, Peperoni und Fetakäse

Alternativ: crunchiger Reissalat

Weißkrautsalat mit Paprikastreifen

Tomaten-Mozzarellasalat mit Basilikum und Balsamico

Alternativ: Gurken-Schmandsalat, Möhren-Apfelrohkost, Blattsalate mit Vinaigrette

Brot & Brötchenvariationen mit verschiedenen Buttersorten, Salsa, Chutney, Senf, Ketchup

## Dessert:

Grillbanane mit Schokofüllung

Grillananas im Karamellbeet

dazu: Schokosoße, Joghurt –Minzdip, Beerenmus

Alternativ: Obstplatte und Dessert nach Wahl

Preis inklusive Anlieferung, Aufbau, Grillzeit

Abholung Folgetag!

**Ab 45 Personen / Preis pro Person 26,50 €**