

EVENT-SCHEUNE

Buffetvorschläge 2018

Classic Grill Barbecue vom Weber Holzkohle Grill

Vorspeisen

ingelegte Zucchini, Champignons, rote Paprikaschoten, Austernpilze und Auberginen
in Olivenöl und feinen Kräutern
Geschmorte Ofentomaten

Salate

Bunter Nudelsalat mit Mozzarellakugeln und Frühlingslauch
Frischer Couscous Salat mit Minze, Limette und einem Hauch von Chili
Fränkischer Kartoffelsalat
Bunter Kräutersalat an Zwiebel-Senf-Dressing

Vom Grill

Steaks vom argentinischen Roastbeef
Zarte Hähnchenbrüste
Feurig marinierte Schweinefiletspieße
Lachs im Kräutersäckchen
Black Tiger Shrimps am Spieß
Fetakäse-Säckchen
Haloumi Käse

Dazu

Kräuterbutter, Chili-Dipp, Knoblauchsoße, Ketchup
Ofenkartoffeln mit Sauerrahm Dip
Maiskolben mit Selleriesalz
Großer, reich sortierter Brotkorb mit Schwarzbrot, Ciabatta und Baguette

Dessert

Früchtesalat mit Maraschino
Weißer Schokoladenmousse mit Balsamico-Erdbeeren
Caipirinha Mousse mit kandierten Limettenscheiben