

### **Classic Grillbuffet**

Baguette mit Kräuterquark und Tomatenbutter  
Tomatensalat mit roten Zwiebeln und Schnittlauch  
Gurkensalat in Rahm mit Champagneressig und Dill  
Kartoffelsalat mit Pesto, Babymozzarella und Pinienkernen  
gemischte Blattsalate mit Gurke, Mais, Paprika, Croutons und Balsamicodressing  
Apfel-Sellerie Salat mit Wallnüssen  
gebratener Fenchel mit Orangen

Thüringer Bratwurst  
Schweinenackensteaks in Senf-Kräuterkruste  
marinierte Putenbrust  
Garnelen am Spieß mit Pesto  
gegrillte Paprika mit Knoblauch und Olivenöl  
Lachsfilet mit Kräuterbutter in der Alufolie  
Kartoffelgratin mit Parmesan aus dem Chaving Dish  
Senf, Ketchup, BBQ Sauce

Marktfrischer Obstsalat mit Limonen – Topfen Creme  
Hamburger Grütze mit Vanillesauce

35 Euro Catering

### **Italienisches Grillbuffet**

Anti Pasti von marinierten Gemüse, Balsamico und Knoblauch  
Wildkräutersalat mit Babymozzarella, Kirschtomaten, Pinienkernen und Pestodressing  
Penne Rigatte mit Avocado, Limone und Ruccola  
gegrillter grüner Spargel mit Parmesan  
Honigmelonensalat mit Fetakäse  
Chiabatta mit Basilikumdip

kleine Meersalzkartoffeln mit Thymian und Rosmarin aus dem Chaving Dish  
Doradenfilet in der Alufolie gegart mit Lauch und Kirschtomaten, Limonen Butter  
italienische Bratwurst

Aubergineröllchen mit Ziegenkäse und Olivenöl  
Hähnchenbrust mit Serrano-Frischkäse Dip  
Zucchini-scheiben vom Grill mit Balsamico  
Rinderhüftsteaks mit mediterranen Gewürzen

Panna Cotta mit Beersauce im Bowli  
Himbeer Tiramisu im Bowli

35 Euro Catering

### **Karibik & Amerika – Grillbuffet**

Hausgemachter Cole Slow Salat  
Römersalat mit Parmesan, Croutons und Cesardressing  
Pasta Salat mit Spinat, Pinienkernen und Kirschtomaten  
Blattsalate mit Speck, Ei, Tomaten, Gurken und Avocado  
Gewürzbrot mit Kräuterbutter und Sour Creme

Chickenspieße mit Whiskey Sauce  
Pullet Pork Burger mit BBQ Sauce und Rauke  
Veggi Burger mit Rauke und marinierten Tomaten  
Fischeintopf in der Alufolie gegart mit Korinader, Chili und Knoblauch  
Süßkartoffelgratin mit Mandeln im Chaving Dish  
Gegrillte Maiskolben mit Butter und Meersalz  
Rip Eye Steak vom Grill mit BBQ Sauce

New York Cheese Cake  
gegrillte Rumbanane mit Vanilleeis

39 Euro Catering

### **Mediterranes Grillbuffet**

Cous Cous Salat mit Tomaten, Minze und Petersilie  
marinierte Champignons mit Dijonsenf  
Ruccola – Spinat Salat mit Karotten-Ingwer Dressing und Sprossen  
Pasta Salat mit Trüffel Creme Fraiche und gebratenem Gemüse  
Salat vom grünem Spargel mit Cashewnüssen  
gemischter Brotkorb mit 2 verschiedenen Dips

gebratene Riesengarnelen mit Petersilienmarinade  
Rinderfilet mit grobem Pfeffer, Thymian und Rosmarin  
Lammchops mit Knoblauch  
gegrillter Fenchel mit Olivenöl  
kleine französische Speckkartoffeln am Spieß mit Frischkäsedip  
Zucchinirollchen mit Ziegenkäse und Feigensenf  
Loup de mer mit grünem Spargel  
Maispouladenbrüste am Spieß  
Senf, Ketchup, BBQ Sauce

Karamell Meersalz Creme Brulee mit Orangenragout  
Apfel Crumble mit Vanillesauce  
Erdbeeren (Saison) mit weißem Schokoladenmousse

44 Euro Catering