



HOCHZEITS-BUFFET »GRILL«

BUFFET-VORSCHLAG 1

GRILLSTAND

Beef-Cheeseburger zum Selbstbelegen
mit Saucen, Zwiebeln, Gürkchen
und Tomaten

Schweinefiletspieße mit Bratpeperoni

Fischspieße mit Lachs, Garnele,
Hoki und Zitronenöl

Hähnchensteaks
in Thaicurry-Marinade

Hirtenkäse
mit Tomaten und Kräutern

Große Gemüsepfanne
mit Pilzen, Peperoni und Paprika

Rosmarinkartoffeln
und hausgemachte Aioli

BEILAGEN

Datteln im Speckmantel

Auberginenscheiben,
mit Tomaten gratiniert

Marinierte Pilze und Lauch

Büffelmozzarella mit Tomate, grobem
Pfeffer und frischem Basilikum

Crostini mit Rote-Bete-Hummus

Mini-Chicken-Wraps mit Sour Cream

Roter Dip mit Röstpaprika, Grillsauce
mit grünem Pfeffer, Currydip

Ciabatta, Baguette, Kräuterbutter

SALAT

Mediterraner Gnocchisalat
mit Oliven, Pinienkernen, getrock-
neten Sonnentomaten und Rucola,
mit mildem Olivenöl verfeinert

Caesar Salad mit Knoblauchdressing,
Parmesan und Croûtons im Miniglas

DESSERT

Schokoladenmousse mit Pistazien

Erdbeer-Melonen-Salat mit Minze



BUFFET-VORSCHLAG 2

FINGERFOOD

Zucchini-Röllchen, gefüllt mit
Gouda-Frischkäse-Creme

Spinat-Lachs-Rolle

Serano-Röllchen mit Rucola,
Frischkäse und Pinienkernen

Tomate-Mozzarella-Spieße mit Pesto

GRILLSTAND

Schaschlik aus der Hähnchenkeule

Gegrillter Lachs
in Honig-Senf-Marinade

Rindersteak aus Roastbeef
mit Rosmarin und Knoblauch

Gewürzter Feta vom Grill

Gemüse-Spieße

BEILAGEN

Hausgemachte Antipasti
in verschiedenen Variationen

Risolée-Kartoffeln
mit Knoblauch und Rosmarin

Gefüllte Champignons mit Schafskäse
und mediterraner Sauce

Verschiedene Grillsaucen

Hausgebackenes Brot

SALAT

Rucola-Salat mit Cherry-Tomaten,
Pinienkernen und Parmesan-Käse

Melone-Parmaschinken-Salat im Glas

Nudelsalat nach mediterraner Art

DESSERT

Tiramisu im Glas

Waldfrüchte