



GRILL-BUFFET

BUFFET-VORSCHLAG 1

GRILLSTAND

- Rind
- Schwein
- Pute
- Chorizo
- Merguez
- Schinkengriller
- Bratwurst
- Grillkäse

BEILAGEN

- Baguette
- Grillsaucen

SALAT

- Kartoffelsalat mit Gurke, Ei und frischen Kräutern
- Griechischer Bauernsalat mit Fetakäse
- Krautsalat



BUFFET-VORSCHLAG 2

GRILLSTAND

- Bratwürste „Thüringer Art“
- Argentinische Rindersteaks, mit Kräutern mariniert

- Hähnchenkeule in hausgener Marinade
- Mediterranes Grill-Gemüse (Paprika, Zucchini, Auberginen, Champignons und Möhren)

BEILAGEN

- Rosmarinkartoffeln mit Knoblauch

- Sour Cream, hausgemachte Kräuterbutter, Senf, Ketchup

- Brotauswahl

SALAT

- Nudelsalat nach mediterraner Art
- Gurkensalat mit Kartoffelchips
- Salatbar mit zwei verschiedenen Dressings

DESSERT

- Panna Cotta mit Frucht im Glas



GRILL-BUFFET



BUFFET-VORSCHLAG 3

GRILLSTAND

Bifteki mit Schafskäse

Nackensteaks in Paprikamarinade

Putenspieße in Currymarinade

Bratwürstchen

Große Champignonpfanne
mit hausgemachter Aioli

Marinierte mediterrane
Gemüsespieße

BEILAGEN

Ofenkartoffeln mit Kräuterquark

Große Antipasti-Auswahl

Crostini mit Paprika-Feta-Creme

Mini-Hühnchen-Wraps
mit Sour Cream und Salat

Ciabatta und Fladenbrot
mit Kräuterbutter

Rote Tomaten-Paprika-Grillsauce,
Ketchup und Senf

SALAT

Italienischer Nudelsalat
mit getrockneten Tomaten, Oliven
und Rucola

Bulgursalat mit Zitrone,
Blatt Petersilie und Feta

Frische bunter Sommersalat
mit Limetten-Joghurt-Dressing

DESSERT

Sommerlicher, frischer Obstsalat

Weißer Mousse au Chocolat
mit dunklen Schokospänen

