

# Mediterranes Grillbuffet

## Vorspeisen vom Büffet

Große Anti Pasti Vielfalt,  
Ziegenkäse mit Honig und Aprikosenchutney  
Bruschetta mit Halber Strauchtomaten und Mozzarella  
Brotauswahl & Butter  
große Salatbar mit verschiedenen Dressings, Oliven, Parmesan etc.

## Hauptgänge vom Büffet

Hühnerbrüstchen aus dem Ofen mit Tomaten, Rosmarin und Feta  
Mediterranes Pfannengemüse  
Vegetarische Gnocchipfanne  
Rosmarinkartoffeln, Pasta

## von der Feuertonne

Lachsfilet, Kirschtomaten und Basilikum im Pergamentpäckchen  
Kleine Rumpsteaks mit Pfeffermarinade  
Medaillons vom Landschwein mit Sommerrub

## Dessert vom Büffet

Panna Cotta mit Himbeeren  
Tiramisu  
Cappuccinomousse  
Eis

Büffetpreis pro Person: 36,50 Euro

# BBO-Büffet

## Suppe zum Empfang im Weckglas serviert

Fruchtige Tomatensuppe mit Basilikum und Parmesancroutons

## Hauptgänge vom Büffet

Gebackene Süßkartoffeln mit Sour Cream  
Ofengeröstetes Sommergemüse mit Fetakäse  
Gebratene Champignons  
Steak frites, Rosmarinkartoffeln

## Salzige Naschereien vom Büffet

Mini Burger  
Tacos gefüllt mit Pulled Pork  
Salatbar, Brotvielfalt, Dip, Butter

## Aus dem Smoker

Butterfisch mit karibischen Gewürzen im Bananenblatt  
Beef Ribs BBQ  
saftige Stückchen vom Rippchen, Niedertemperatur gegart

## Vom Grill

Sommerbratwurst  
Crafted Neck  
in Craftbier marinierte Steaks vom Landschwein

## Dessert

Warme Schokoladenküchlein, Ben & Jerry Ice Cream, Frische Früchte

Büffetpreis pro Person: 35,50 Euro

## Elemente aus dem Smoker

Lachsfilet von der Zedernholzplanke

Brisket

Fischpäckchen

## Elemente vom Grill

Nackensteaks

Würste

Rumpsteak

Hühnerbrüstchen

## Vegetarische Elemente

gegrillter Halloumi mit Sommersrub

Gemüsepäckchen

Gefüllte Kartoffeln

Gefüllte Tomaten

## Elemente von der Feuertonne

Rinderfilet mit Chimichurri

Marinierte Riesengarnelen

Maishähnchen mit kreolischer Marinade

Lammchops & Lammfiletspieße

Burger

