

Exklusive Leckereien vom Grill

Vom Holzkohlegrill:

zartes Hähnchenbrustfilet mit Basilikumpesto & Currymarinade
saftiges Kachelfleisch vom Schweineschinken mit schw. Pfeffer & Fleur de Sel
Chili-Honig-Filets vom russischen Wels und limettengebeiztes Lachsfilet
argentinisches Flanksteak mit Chili und Balsamicoglace mariniert
Grillkäsevariationen (nach Art Camembert) mit Gartenkräutern oder Chili

Ebenfalls vor Ort zubereitet - frisch aus der Pfanne:

Rosmarinkartoffeln und mediterrane Gemüsepfanne
in Olivenöl gebraten und von roter Paprika, Zucchini,
mit frischen Kräutern Auberginen, Champignons,
und grobem Meersalz Lauch, roten Zwiebeln & Apfel

knackig-frische Leckereien vom Salatbüffet:

Waldorfer Frühlingsalat mit Lauch, Sellerie, Apfel und Ananas;
Florentiner Broccolisalat mit Tomate, Gurke und Joghurtdressing
Spaghettisalat mit hausgem. Antipasti, Mozzarella und frischem Basilikum
knackig-frische Rohkostsalatauswahl mit zweierlei Dressing

hausgemachte Grillsoßen, Senf & Tomatenketchup

Grill-Fladenbrote, Ciabatta, Partybrötchen & Focaccia

dazu: Kräuterdip, Bärlauchbutter,
Guacamoledip, Oliventapenade & Tomatensugo



PREISE

ab 100 Personen für nur:	22,90 € / Pers.
ab 60 Personen für nur:	24,90 € / Pers.
ab 40 Personen für nur:	27,50 € / Pers.

Der Preis enthält alle
notwendigen Geräte und Zubehör!
OHNE Zelt bzw. Überdachung!

inkl. Tellern, Besteck und Servietten

Darf's etwas mehr sein ???

heiße Erdbeeren vom Grill mit Campari, Vanilleeis, Crumbles & Caipi-Pesto
Panacottamousse mit Südfrüchten & Mangotopping ab 60 Pers. für nur: 4,50 € / Pers.
intern. Käseauswahl mit Trauben & Cornichons ab 60 Pers. für nur: 2,20 € / Pers.