

SOMMERLICHES-GRILL-BUFFET

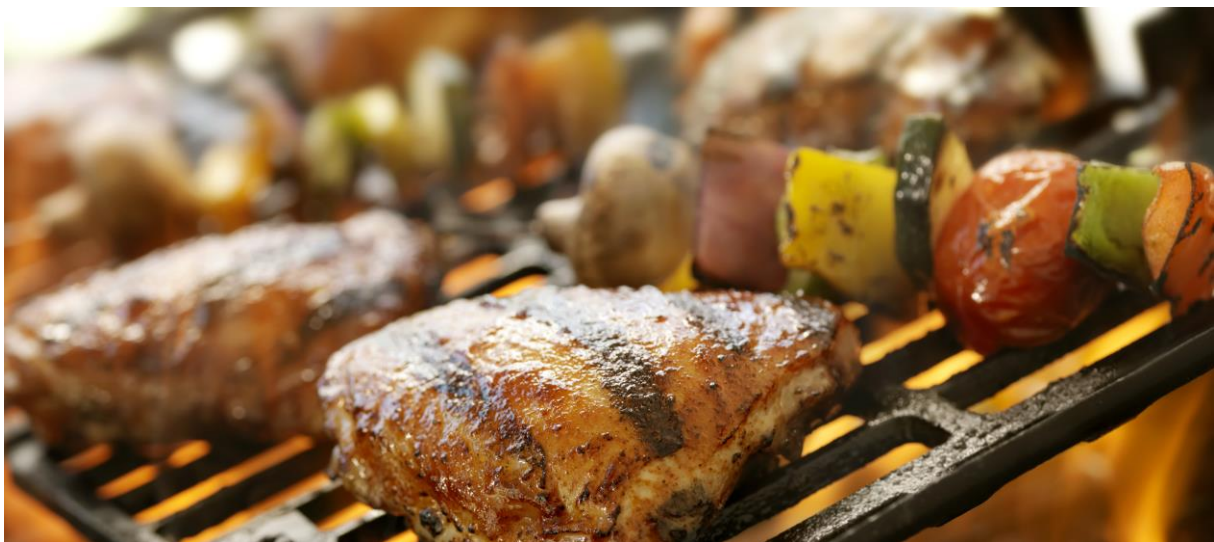
WÜRZIGER RAUCH STEIGT AUF...

... und feiner Duft durchzieht die Luft. Wenn die Gäste neugierig nach dem Grill suchen, ist klar; ein Grill-Buffer ist wohl die sommerlichste und ungezwungenste Variante des Live-Cookings.

Gerne verwöhnen wir Sie auf Ihrem Event mit unseren sommerlichen Grillkreationen aus der deutschen und mediterranen Küche. Auf Wunsch organisieren wir auch Ihre komplette Veranstaltung mit Grill, Köchen, Servicepersonal, Dekoration und mehr.

Sprechen Sie uns einfach an!

Sie benötigen noch einen Ort für Ihre Feier? Gerne empfehlen wir Ihnen unsere Partner-Locations!



GRILL-BUFFET BEISPIELE

Grill-Bufferet "Crossover"



Bunter Blattsalat mit hausgemachten
Croutons und Dressing

Kartoffelsalat mit Frankfurter Kräutern und Kirschtomaten

Bunter Farfalle-Salat mit Vinaigrette-Sauce
Gemischtes Baguette

Ab 50 Personen: Griechischer Hirtensalat aus Gurken, Tomate und Zwiebeln mit Schafskäse

Ab 80 Personen: Orientalisch gewürzter Couscous-Salat mit Gemüswürfeln

Spieß von Hühnchen in Chili-Marinade mit roter Zwiebel und frischer Ananas

Merguez - Pikante spanische Wurst

Auf der Haut gegrilltes kanadisches Lachsfilet

Gemüsespieß mit Halloumi-Käse

Hausgemachtes Ketchup

Mandel-Curry-Dipp

hausgemachte Alioli oder Salsa Verde

NEU: SOMMERLICHE JOGHURT SMOOTHIES
&
DESSERTS IM MINI-GLAS "JOGHURTCRÈME AUF BROWNIE ODER CRÈME VON
DER BOURBON-VANILLE MIT FRISCHEN ERDBEEREN"



Grill-Bufferet "Mittelmeer"



Gemischter Blattsalat mit Gurke, Paprika,
dazu hausgemachte Croutons und geröstete Sonnenblumenkerne

Leichter Kartoffelsalat mit Radieschen und Frühlingszwiebeln

Leichter Nudelsalat mit Kirschtomaten, Rucola und Pesto

Gemischtes Baguette

Ab 50 Personen: Caprese-Salat aus Kirschtomaten und Mini-Mozzarella, fein angemacht

Ab 80 Personen: Orientalisch gewürzter Couscous-Salat mit Gemüsewürfelchen

Zarte Hähnchenbrust in Thymian-Orangenöl

Lammkotelett in Wacholder und Rosmarin mariniert

Filet vom Schwein mit Champignon am Spieß

Mediterraner Zucchini-Garnelenspieß

Gemüsespieß mit Halloumi-Käse

Bratwurst vom Wildschwein mit Preiselbeer-Meerrettich

Hausgemachtes Ketchup

Mandel-Curry-Dipp

Grill-Bufferet "Nach Zypern Art"



Grüner Spargelsalat verfeinert mit Italienischen Schinken

Mediterraner Brotsalat

Griechischer Dicke Bohnen Salat

dazu ofenfrisches Bauernbaguette

*

Gegrillte Riesengarnele mit Kräuter Knoblauch-Dip

In Limette mariniertes Thun- oder Schwertfischfilet

Metallions aus der Rinderhüfte mit hausgemachter Barbecue Soße

Gefüllte Kalbsfrikadelle mit Tsatsiki

Ziegenkäse im zarten Speckmantel, dazu Birnen-Pflaumenmousse

Grillkartoffel wahlweise mit Sauerrahm oder Frankfurter Grünen Soße