

Unser Angebot für Ihre Grill-Party

Grill-Buffer-Komponenten

Vorspeisen und Beilagen

(bitte entscheiden Sie sich für maximal 4 Varianten)

Spargelsalat mit Oliven, Anchovis und Guacamole

Caesar Salad

Tomaten-Gurken-Salat mit Zwiebeln und Essig-Öl-Dressing

Spitzkohl-Karotten-Salat mit Birnen-Koriander-Salsa

Penne-Salat

Salat von Focaccia, Balsamico-Zwiebeln, frittierten Artischocken, Auberginencreme und Baby Leaf Salat

Maultaschensalat mit Linsen und kleinem Wurzelgemüse

Norddeutscher Kartoffelsalat mit Mayonnaise alternativ Bayrischer Kartoffelsalat mit Speck

Italienischer Kartoffel-Rucolasalat

Hauptspeisen – warm – vom Grill

(bitte entscheiden Sie sich für maximal 3 Fleisch- oder Fisch-Varianten)

Entrecote – am Stück gegrillt – und vor den Gästen aufgeschnitten

Spare Ribs in Malzbier geschmort und leicht karamelisiert

Rinderrippchen mit BBQ-Sauce

Nacken vom Iberico-Schwein am Stück gegrillt

Schweinehaxe – Asia-Style- mit Soja, Ingwer und Knoblauch

Jalapeno-Cheddar-Frikadellen

Mini-Burger (kleine Buns und kleine Paddies)

- reine Rindfleisch-Burger oder gemischte Burger vom Rind und Schwein sind möglich

Verschiedene Wurstsorten - Merguez, Thüringer, Schinkenwurst

Lachs im Ganzen gegrillt (ohne Gräten) mit Zitronengras

Garnelen auf Zuckerrohrspießen mit Rumglasur

Dorade vom Grill mit Kräutern aromatisiert



MICHAEL **thal** am hundsberg 22 · 21266 jesteburg

Gemüse / Beilagen vom Grill

Süßkartoffeln mit Ahornsirup aus der Asche
Gegrillte Avocado mit Aprikosen in Tomatensalsa
Rote Bete, gefüllt mit Duroc-Nacken, Datteln und Nüssen
Pak Choi in Pflaumen-Chili-Sauce
Fenchel mit schwarzen Oliven und getrockneten Tomaten
Gefüllte Portobello Pilze
Karottengemüse mit Thymian und Süßholz aus der Pergamenthülle
Gefüllter Spitzkohl (Speck und Zwiebeln)
Gemischte Pilze der Saison „mexikanische Art“
Gefüllte Portobello Pilze

Zum Grillbuffet reichen wir verschiedene Dips, Buttermischungen, Salsas, Senfsorten

Dessert – portioniert und dekorativ angerichtet – (bitte entscheiden Sie sich für maximal 2 Varianten)

Mousse von dunkler Schokolade mit Sauerkirsch-Kompott
Vollmilch-Schokoladenmousse mit Karamellsauce
Limonenmousse mit Himbeersauce
Joghurtmousse mit Pistazien und Aprikosengelee
Törtchen von Mango, Limette und Kokos
Zitrus³ mit Baiser
Mousse mit Haselnüssen, Karamell und Schokolade
Weißes Cappuccino-Mousse mit Mandelgebäck
Mascarponecreme mit frischen Früchten der Saison
„bred and butter“-Pudding mit Ananas

Der Preis für das Grillbuffet ist von Ihrer Auswahl abhängig; den Preis kalkulieren wir Ihnen gerne nach Bekanntgabe Ihrer Wünsche. Als Richtlinie können Sie von einem Preis pro Person zwischen € 30 und € 40 ausgehen.