

Grillbuffet 1

Vorspeisen

Verschiedene Bruschetta mit Parmesan
Provencialisches Gemüse mit Olivenöl, Kräutern & Knoblauch
Kartoffelsalat „Gut Knittkuhle“
Blattsalate & Rohkost der Saison mit zweierlei Dressings

Hauptgänge

Argentinisches Entrecote
Marinierte Hähnchenbrust
Thüringer Rostbratwurst a.d. Landmetzgerei
Lachssteaks

Beilagen :

Ofenkartoffel, gegrillte Maiskolben, Ofentomate, diverse Grillsoßen,
Kräuterquark, Kräuterbaguette, Baguette

Dessert

Frische Erdbeeren mit Vanillesauce
Himbeermousse mit Minze

37,50 Euro

Grillbuffet 2

Vorspeisen

Antipasti Variation von mariniertem Gemüse
Salat von Drillingskartoffeln mit Parmaschinken
Mediterraner Nudelsalat mit Cherrytomaten und Basilikum
„Cagna Tonnato“ von der Putenbrust
Toskanischer Gemüsesalat

Buffet von knackigen Blattsalaten & Rohkostsalaten mit zweierlei Dressings

Hauptgänge

Bratwurst und frische Toskana Salsiccia
Mariniertes argentinisches Entrecote
Spieße vom Schweinefilet & Paprika
Marinierte Putensteaks
Shrimps-Spieße

Beilagen :

Focaccio vom Grill, Rosmarinkartoffeln, frisches Pfannengemüse,
Portobello Champignons gegrillt, Kräuterbutter & Mascarpone Dip,
diverse Grillsaucen & französisches Baguette

Dessert

Frischer Obstsalat in der Melone serviert
Panna Cotta mit Himbeersoße
Tiramisu

45,00 Euro