

Sehr geehrte Gäste,

dieses und unsere anderen Büfettis stellen sich sommerlich und erfrischend dar. Neben bekannten Klassikern finden Sie stets eine große Auswahl aus typischen Gerichten der Mittelmeer Länder. Passend zur Jahreszeit wirken diese Gerichte erfrischend auf Geist und Körper. Ausgewogene Gewürzmischungen und deren Anwendung machen unsere Büfettis zum Geschmacksevent und zum kulinarischen Mittelpunkt Ihrer Feier.

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage, bitte wählen Sie Ihre Gerichte aus:

Mittelmeer – Sommerküche - BBQ Büfett

Vorspeisen

Bruschetta mit Tomaten und Basilikum

Crostini mit Auberginen und Minze

gegrilltes und in Olivenöl eingelegtes Gemüse

marinierter Mozzarella, Tomaten mit altem Balsamicoessig und Ruccola

knackige Blattsalate mit getrockneten Tomaten, Schafskäse, Parmesan und Ei

Focaccia und Ciabatta, Brotkorb

Bauernsalat mit Oliven und Schafskäse

marinierter Schafskäse mit geröstetem Olivenbrot

gedünsteter Möhrensalat mit Kardamom, Joghurt und Orange

marinierter Mozzarella mit Erdbeeren, Sellerie und Pinienkerne

Gemüse-Couscous mit Avocado und Granatapfel

marinierte Champignons mit Chili, Honig und Koriander

Salat von Bohnen mit Koriander und Zitronenöl

Eisbergsalat mit Bohnen und Zitronenmarinade

Coleslaw (Krautsalat)

Coleslaw mit Mayonnaise

Thunfischsalat mit frischer Mayonnaise

Auberginensalat mit Minze und Nüssen

Brotkorb und Dips, wie frische Aioli, Mojo und Tzaziki

eingelegter Schafskäse mit Tomaten und Oliven

Gazpacho „Andalus“



Hauptspeisen & Beilagen

klare Hähnchenboullion mit Gemüse, Ingwer und Chili
Süßkartoffelsalat mit Sternfrucht - Mayonnaise
Stampf von Süßkartoffeln & Kartoffeln mit frischen Kräutern
Reis mit roten Bohnen auf Kreolische Art

vom Grillrost und Hauben Grill:

Pulled Pork & Entrecote mit verschiedenen Dips und Soßen
Burger mit allerhand Auswahl zum belegen
geschmorte Hähnchenkeulen
im Ganzen geschmorte Lachsseite
Rinder-Lammbratwurst
marinierte Steaks von Rind, Schwein & Geflügel
gebackener Süßer Mais mit Oregano-Butter
gegrillte Tomaten und Champignons

Backkartoffeln mit verschiedenen Dips & Soßen
kleine Kartoffeln mit Salzkruste dazu Mojo
Bohneneintopf mit Speck, Rinderhack, Tomaten und Kräutern
Sizilianischer Aubergineneintopf mit Tomaten und Kräutern

Dessert

Tiramisu a la mamá
Creme Brûlée
Flammierte Bananen mit altem Rum
Melonenbowle mit Minze, Limette und Granatapfel
Schokoladenkuchen mit Passionsfrucht und Beeren

Dieses oder andere Büfets dienen Ihnen als Auswahl und Vorschläge, gern können Sie Gerichte aus diesem Büfett mit anderen Gerichten aus anderen Büfets kombinieren, oder andere sowie eigene Gerichte vorschlagen. Der Preis richtet sich nach der Auswahl der Gerichte und ob Sie noch weiteres Equipment, Geschirr oder ähnliches benötigen.



Stellen Sie Ihre Anfrage, wir beraten Sie gern.

Nennen Sie bei Ihrer Anfrage die Länderrichtung, für die Sie sich interessieren, wie in diesem Fall „Mittelmeer – Sommerküche - BBQ Büfett“, diese können auch gern mehrere verschiedene sein. Eine Auswahl der Gerichte müssen Sie noch nicht treffen. Eine ausführliche Antwort erhalten Sie dann an die von Ihnen angegebenen Kontaktdaten. Eine Telefonnummer kann dabei immer hilfreich sein, sowie eine E-Mailadresse. Rechnen Sie ca. Drei bis Fünf Tage für die Antwort ein und kontrollieren Sie vorsichtshalber bitte auch den Spam Ordner Ihrer E-Mails. Natürlich kann es manchmal zu Verzögerungen bei der Bearbeitung Ihrer Anfrage kommen, sollte es Ihnen wichtig sein eine schnelle Antwort zu erhalten so teilen Sie dies bitte in Ihrer ersten Anfrage mit oder nehmen Sie direkt Kontakt auf.

Wir freuen uns auf Ihre Nachricht.

(Irrtümer, Schreibfehler und Änderungen vorbehalten)

