

Grillbüffet, inkl. Outdoor Grill und Grillmeister

Vorspeisen

- Bunte Blattsalate
- Rucola und Cocktailtomaten mit Parmesan, Balsamicodressing & hausgemachte Bauerncreme
- Caprese (italienischer Büffelmozzarella und bunten Cocktailtomaten mit hausgemachten Basilikumpesto)
- Antipastiplatte mit Auberginen, bunter Paprika, Zucchini und Champignons
- Griechischer Bauernsalat mit Tomaten, Gurken, Paprika und Oliven mit Vassilitsa Feta-Würfel
- Gegrillte Peperoni in feiner Knoblauchcreme
- Ofenfrisches Steinofenbaguette und Partybrötchenvariation

Hauptspeisen

- Gegrillte Black Angus Rumpsteaks oder Rinderfilet
- Gegrillte marinierte Hähnchenbruspieße
- Gegrillte Holzfällersteaks mit hausgemachter Kräuterbutter
- Gegrillte Rindswürste oder Kurpfälzer Bratwürste
- Gegrillter Garnelen Spieß in Limetten- Ingwer Marinade

Beilagen

- Rosmarinkartoffeln
- Mediterraner Pastasalat mit Oliven, Peperoni, getrocknete Tomaten, Kapern, Essig & Olivenöl
- Gegrillte Maiskolben
- gegrillter Feta mit Peperoni, Zwiebeln und Tomaten

Dips

- BBQ Sauce • hausgemachte Guacamole • Knoblauchcreme • Zaziki

Desserts

- aus den vier saisonalen Büffets kombinierbar

Live-Cooking-Büffet, inkl. Köche

Vorspeisen

- Caesar Salat (Romanasalat mit frischem Parmesan und Croutons)
- Tomaten-Gurkensalat mit Frühlingszwiebeln
- Griechische Mezeplatte aus Zaziki, pikanter Schafskäsecreme, Auberginencreme, marinierte Oliven & Peperoni
- **Von der Schneidestation**: Cantaloupe-Melone ummantelt mit frisch geschnittenen Scheiben aus italienischem Parmaschinken

Hauptspeisen

- **Tagliatelle aus dem Parmesanlaib**, dazu Trüffelöl, hausgemachtes Pesto, Tomatensugo und Basilikumcreme
- **Von der Schneidestation**: - gegrilltes Schweinefilet, dazu eine kräftige Burgunderjus
- rosa Roastbeef vom argentinischen Black Angus, dazu eine pikant Cognaccreme mit grünem Pfeffer
- Vegane Bratlinge aus Hafer, Spinat, Grünkohl und Brokkoli
- Mangold-Räucherlachs-Lasagne

Beilagen

- Frische Champignons in Knoblauch-Kräuterbutter geschwenkt
- Drillinge aus dem Backofen
- Kartoffel- Broccoli- Gratin

Desserts

- aus den vier saisonalen Büffets kombinierbar

Frühling

Vorspeisen

- Spargelcremesuppe und frischen Spargelspitzen und frischem Schnittlauch
- Großes buntes Salatbuffet mit 5 verschiedenen Salaten und zweierlei Dressing
- Pfannkuchen gefüllt mit Frischkäse, Räucherlachs und Spargel
- Rindercarpaccio mit Rucola und Parmesan und griech. Olivenöl

Hauptspeisen

- kross gebackene Cordon Bleus mit Sherry- Rahmsoße separat
- Rosa gegrillter Kalbsrücken am Stück mit Bernaise extra
- Garnelenpfanne mit zweierlei Spargel und bunten Cocktailtomaten
- Gegrillte Hähnchenbrust in feiner Basilikumcreme
- Bunte Gemüsevariation mit Spargelgemüse

Beilagen

- Petersilienkartoffeln
- Tagliatelle in Butter geschwenkt
- Käsespätzleauflauf mit Röstzwiebeln

Dessert

- Erdbeertiramisu im Glas
- Panna Cotta mit Himbeermark im Glas

Sommer

Vorspeisen

- Garnelen & Pfifferlinge in Knoblauch und Weisweinsud
- Gegrillte Peperoni in feiner Knoblauchcreme
- Büffelmozzarella mit bunten Cocktailtomaten und hausgemachtem Basilikumpesto
- Großes Buntes Salatbuffet mit 5 verschiedenen Salaten und zweierlei Dressing

Hauptspeisen

- Rosa gegrillte argentinische Black Angus Medaillons mit grünem Pfeffer in Cognacrahmsoße
- Gebratenes Lachsfilet in Weißburgundercreme und frischem Dill
- Hähnchenbrustfiletstreifen in Estragon mit Rahm mit Champgnos
- Gegrillte Schweinefilet-Medaillons mit frischen Pfifferlingen in Thymiancreme
- Mediterrane Grillarde mit gegrillten Paprika, Zucchini und Champignons an hausgemachtem Pesto

Beilagen

- Butterspätzle
- Rosmarinkartoffeln
- Tagliatelle in Pesto geschwenkt

Dessert

- Crème Caramel mit Waldbeeren im Glas
- Schwarzwälder- Kirsch Brownie mit Mascarpone im Glas

Herbst

Vorspeisen

- Hokkaido Kürbiscremesuppe mit Ingwer und Kokosmilch verfeinert
- Ofenkürbis mit Ziegenkäse, Honig und krossen Bacon Chips
- Marktfrischer Feldsalat mit ausgelassenem Speck und Croutons
- Großes Buntes Salatbuffet mit 5 verschiedenen Salaten und zweierlei Dressing

Hauptspeisen

- Rinderfilet mit und eine Barolo- Reduktion
- Gegrillte Schweinefiletmedaillons mit frischen Waldpilzen in Rahm mit Thymian
- Kurpfälzer Wild- Edelgulasch
- Käsespätzleauflauf mit Röstzwiebeln
- Herbstliche Gemüsevariation

Beilagen

- Spätzle Knöpf
- Rosmarinkartoffeln
- Kürbis-Kartoffel-Püree

Dessert

- Ausgebackener Schokobrownie im Glas mit Bourbon Vanillesoße mit Heidelbeeren
- Waldbeer Tiramisu im Glas

Winter

Vorspeisen

- Rotes Paprikaschaumsüppchen
- Großes Buntes Salatbuffet mit 5 verschiedenen Salaten und zweierlei Dressing
- Feines Carpaccio vom Black Angus Beef mit Parmesansplittern und Feldsalatbouquet
- Räucherlachs mit Dill-Senf-Dip und Meerrettich

Hauptspeisen

- Omas Rinderroulade mit Speck und Gurken
- Kross gebratene Maispouardenbrust
- Prager Schinken mit würziger Schwarzbiersoße
- Frische Steinpilztortelloni in Parmesancreme
- Apfel- Rotkohl

Beilagen

- Spinatknödel mit Nussbutter
- Kartoffelknödel
- Kartoffelgratin

Dessert

- Winterliches Bratapfeltiramisu mit Zimt und Amerettinis
- Milchreis mit Pflaumen und Zimt im Gläschen