



Sommer-Special 2010 „Mediterranes Grillbuffet“

1. Salate und Fingerfood

- Mediterraner Gurkensalat (mit Minze, Joghurt- Limettendressing)
- Kartoffelsalat, klassische Art (ohne Mayonnaise)
- Tomaten-Salat „Caprese“ oder Mini-Tomaten, gefüllt mit Kräuter-Ricotta
- Bruschetta
- Antipasti, gebratenes Gemüse (Paprika, Zucchini, Auberginen garniert mit Rucola)
- marinierte Oliven
- marinierte getrocknete Tomaten

2. Spezialitäten vom Grill

pro Person:

- 1 Rinderfilet Medaillon (ca 100 g) , gewürzt mit Fleur de Sel und brasilianischem Pfeffer
- 1 mariniertes Schweinenackensteak (ca 120 g) italienische Art
oder
- 1 Putenschnitzel „Saltim Bocca“ (ca. 100 g) (mit Salbei und Parmaschinken)
- 1 Merguez-Bratwürstchen a 50 g (mediterrane Spezialität aus Lammfleisch)
- 1 Garnelen-Spieß in italienischer Kräutermarinade

3. Beilagen und Würziges

- gebackene Folien-Kartoffeln mit Kräuter-Ricotta-Quark-Dip
- Gewürzsenf
- geriebener Parmesan, fassgelagerter Aceto Balsamico, Olivenöl (Direkt-Import)
- Ciabatta und Baguette
- hausgemachte Kräuterbutter

4. Dessert

- Vanille Panna-Cotta mit Erdbeeren, wahlweise mit Minze
- Käsevariation (Gorgonzola, Tallegio, Manchego, Camembert) mit Trauben

5. Dienstleistungen

- Buffet-Aufbau, Grill-Equipment, Grill-Service vor Ort
- pro Person € 40,00 .(ab 12 Personen) im Stadtgebiet KN,
- außerhalb zuzüglich Anfahrtskosten auf Anfrage
- Änderungen bzw. individuelle Wünsche sind selbstverständlich möglich