

Sommerliche Grillgelüste

als BBQ im Freien oder auch als Grillbuffet in Ihrer Location

Leichte Vorspeisen und erfrischende Salate

Waldviertler Ziegenkäseballchen auf raffiniert gewürztem Grillfenchel
Mozzarellaburger mit Kräuterpesto und getrockneten Tomaten
Marinierte Fetawürfeln mit BIO-Basilikum und griechischen Kalamata-Oliven
Tomaten-Zwiebel-Paprikastreifen Salat
Gurkenrahmsalat mit Knoblauch und Dillspitzen
Cole Slaw mit frischem Koriander

Frisches Jourgebäck und französisches Baguette mit Kräuterbutter

Frisch vom Grill zubereitet

Herzhafte Chickensteaks „Tandoori Style“ in Joghurt gebeizt
Mini-Spieße mit Schweinslungenbraten und Paprikascheiben
Lamm-Chops mit Rosmarin
Zanderstreifen und Garnelen in Knoblauch-Kräuter marinade
Gemüseschaschlikspießchen & Halloumikäse (vegetarisch)



ergänzend dazu:

Folienkartoffel mit Sour-Cream Dip
Knoblauch-Kräuterrahmsauce & Sweet-Chili Dip
Kräuterbutterrosen
Grillgemüse
Maiskolbenräder mit Butter

...der süße Abschluss

Fruchtiger Melonencocktail mit Vodka im Tumbler
Cup Cakes Gingerbread-Banana
Klassischer Apfelstreuselkuchen
Double-Chocolate Brownies mit karamellisierten Nüssen

Bambus Käsesticks mit Trauben und Oliven



Dieses Buffet erfordert Köche vor Ort (Anzahl je nach Gästezahl und Speisenauswahl), sowie mindestens 2x400V/16A Starkstrom und 4x230V/je16A Stromanschlüsse.