

Angebot Spezial Event 2020

Fingerfood – Empfang:

Mini-Quiche-Lorraine (Lachs-Spinat/Speck-Frühlingslauch)

Asiatisches Fingerfood-Potpourri mit Wan tang, Frühlingsrollen, Saté-Spießchen

Blue Sea Shrimps in Kartoffelpagetti gebraten

Falafel mit Gurken in Joghurt und Minze (vegan)

Bruschetta auf krossem Weißbrot mit Basilikum und Parmesanspänen

Dressing

BBQ:

Lammspieße aus der Hüfte auf griechische Art mit Zaziki

Cevapcici mit Sauce Ajvar und Zwiebel-Brunoise

Hühnerbrust Tandoori mit Minzdip

Burger vom Rind oder vegetarisch zum selber belegen, dreierlei BBQ-Saucen

Ribe Eye Steak mit grünem Pfeffer und Kräuterbutter

Salsiccia mit Fenchel

Tomahawk Beefsteak

Entenbratwürstel

Iberico Schweinesteak mit Balsamicojus

Salate:

Cole-Slaw

Gurkendillsalat

Tomaten mit Schnittlauch und Zwiebeln

Kartoffel-Basilikumsalat

Cesar Salat mit Croutons und Parmesandressing

Beilagen:

Provenzalisches Pfannengemüse mit Oliven

Glacierter gebutterte Maisschoten

Djuwec-Reis

Kleine Grenal-Kartoffeln mit Rosmarin

Naschwerk:

Crème Brûlée mit Tonkabohne

Fruchtsalat mit Grand Manier und Orangenzucker

Karamellierter Kaiserschmarrn mit Zwetschenröster und Apfelmus