

HOCHZEITSBUFFET „BBQ“



VORSPEISEN

Hausgebackenes Brot mit verschiedenen saisonalen Buttermischungen und Brotaufstrichen
Mediterraner Kartoffelsalat mit Artischocken, Pilzen und Sardellen
Orientalischer Blumenkohlsalat mit Madrascurry und Kräutern
Tomatensalat mit Oliven, Gorgonzola und Rucola
Vitello Tonnato vom sächsischen Wiesenkalb mit Thunfischsoße, Kapernäpfeln und roten Zwiebeln

SUPPE

Erfrischende Gazpacho, serviert in kleinen Gläschen

HAUPTSPEISEN (FRISCH VOM GRILL)

Flanksteaks vom US-Beef
Hüftsteaks vom friesischen Salzwiesenlamm
Hausgemachte Spareribs vom Meißner Landschwein
Filet vom norwegischen Fjordlachs im Gemüsebett gegart
Black Tiger Garnelen in Teriyaki Marinade

BEILAGEN (FRISCH VOM GRILL)

Verschiedenes Grillgemüse, z. B. Zucchini, Aubergine, Schalotten, Paprika
Gebutterte Maiskolben
Grilltomaten, gefüllt mit Ziegenkäsecreme
Gefüllte Champignons
Backkartoffeln
Gegrillte Polenta

HAUSGEMACHTE DIPS UND SOSSEN

Aioli
Tomaten-Mangosalsa
Guacamole
Gurkenrelish
Tzatziki
Sour Cream

DESSERT

Crème brûlée mit grünem Tee und Zitronengras
Schokoladen Panna Cotta mit Himbeeren
Verschiedenes Obst vom Grill mit einer Schokoladen-Chilisoße
Französische Rohmilchkäseauswahl mit Weintrauben und Feigensenf