

*Grillbuffetvorschlag ca 80-120 Personen*

*Vorspeisen*

- Tomaten Mozzarella Basilikum Platten*
- Antipasti gegrillt und gefüllt*
- Chicoreeschiffchen mit Couscous*
- gemischter Salat mit verschiedenen Toppings und zweierlei Dressing (Joghurt/Balsamico)*
- gefüllte Auberginenröllchen und Weinblätter auf Rucola*
- pikanter Karottensalat nach Mamas Rezept vegan*
- Kartoffelsalat mit Gurken vegan*
- Spitzkohlsalat mit Paprika*

*Preis pro Person 6,95*

*Vom Grill*

- zarte Rinderhüftsteaks mit Kräuter und Orangen-Thymianbutter*
- gefüllte Hähnchenroulade als Medalions mit Ricotta-Spinatfüllung*
- Bratwürste und Feuerwürste*
- Hirtenkäsepäckchen mit Tomaten-Lauch und Zucchini vegetarisch*
- Gyros vom Schwein und Tzatziki*
- mediterranes Grillgemüse*
- dazu drei verschiedene Dippes zusätzlich cremig/fruchtig/feurig*

*Preis pro Person 22,90*

*Beilagen*

- Sommergemüse vom Grill vegan*
- Rosmarinkartoffeln*
- Djuvec Reis*

*Preis pro Person 4,50*

*Brotkörchen mit Brot, Brötchen und Baquette*

*Preis pro Person 1,50*

*Gesamtpreis 30,85 Pro Person*

*Desserts portioniert in Fingerfoodgläser*

*-Tiramisu ohne Alkohol*

*-Panna Cotta mit Beerensoße*

*-Kuchenbecher der Saison*

*Preis pro Stück 2,50 (Anzahl durch Absprache)*

*Pflichtbuchung : Grillmeister ca 5 Stunden inkl Auf-und Abbau*