

Büffet Vorschläge

Vorschlag 1

Vorspeisen

Variation von Blattsalaten mit verschiedenen Dressings und Croûtons, Shrimps und Kräutern

Cous-Cous Salat mit Gurken, Paprika und Tomate

Marinierter Lachs mit Papaya Chutney

Verschiedene Anti Pasti

Paprika Salat mit Mozzarella Kirschen

Hauptspeisen

Von der Schneide Station:

Gekräuterter Schweinerücken mit Lemon Myrtle
und Rosmarinsauce

Französische Maispoularde auf mediterranem Gemüse

Kabeljau auf Wurzelgemüse in roter Currysauce

Gemüse der Saison

Penne mit Pesto

Thymiankartoffeln

Dessert

Frischer Obstsalat

Crème Caramel

Mango-Quark-Mousse

Kleine Käseauswahl

Brotauswahl mit Dip

Vorschlag 2

Servierte Vorspeise

Zweierlei von der Melone mit Roquefort

Hauptspeise vom Buffet

Paella de Marisco aus der Riesen Pfanne
mit Garnelen, Muscheln und Gemüse

Irishes Roastbeef aus dem Smoker

Lammfilet in Tandoori mariniert
Tages Fisch* mit Aromaten in der Folie
Marinierte Hähnchenbrust

Verschiedene Saucen und Dips

Beilagen

Penne mit Kirschtomaten und Pesto
Gegrilltes Gemüse
Drillinge mit Rosmarin

Kartoffelsalat mit Essig und Öl
Cous-Cous Salat

„Kreative Salat Bar“
mit verschiedenen Toppings und zweierlei Dressings
zur eigen Kreation

Dessert

Schokoladen Inspiration
mit Früchten