

Vorschlag A:

Grillbüffet:

Sommerliche Blattsalate mit Gurke, Champignons und frischen Kräutern,
Kartoffel-, Tomaten-, Gurkensalat,
weiße und rote Rettiche, Paprika, Lauchzwiebeln,
dazu hausgebackene Brotsorten

Hauptgerichte:

Rostbratwürste, Schweinehals und Putensteaks,
Forellenfilets in Kräutermarinade
Folienkartoffeln mit Kräuterquark
verschiedene Grillsaucen –
Salsa, Avocado-creme,
Knoblauchmayo, Senf, Ketchup

Vorschlag B:

Grillbüffet:

Sommerliche Blattsalate mit Gurke, Champignons und frischen Kräutern,
Kartoffelsalat, Tomate mit Mozzarella-Käse, Paprika, Lauchzwiebeln,
gebratene Austernpilze dazu verschiedene Brotsorten

Hauptgerichte:

Rostbratwürste, Lammhüfte, Schweinesteaks,
Lachssteak in Kräutermarinade
Folienkartoffeln mit Kräuterquark
frisches Marktgemüse in der Pfanne zubereitet
verschiedene Grillsaucen – Salsa, Avocado-creme,
Knoblauchmayo, Senf, Ketchup

Dessertbüffet:

frische Früchte, Scheiterhaufen mit Beeren,
Erdbeer – Rhabarber – Tiramisu,

Vorschlag C:

Grillbuffet:

Marinierte Zucchini, Auberginen, Champignons in Balsamico
Ruculasalat mit geriebenen Parmesanspänen,
Parmaschinken mit Melone, italienische Salami,
Tomaten mit Mozzarellakäse, hausgebeizter Lachs
Verschiedene Blattsalate mit Tomaten, Kräutern und italienischem Dressing
Hausgemachte Brotsorten

Hauptgang:

Gemüsespieße mit Maiskolben
Lammhüfte, Rib-Eye Steak
Schweinesteaks in verschiedenen Marinaden
Welshailet, Folienkartoffeln mit Sauerrahm
Verschiedene Grillsaucen u.a. Chili-Paprika-Sauce,
italienische Knoblauchsauce, Kräuterbutter, süß-saure BBQ-Sauce

Dessert:

frische Früchte der Saison, Buttermilchmousse mit Limonen,
Kokosmousse mit frischer Ananas