

Feine Canapés oder herzhaftes Schnittchen

- kanadischer Räucherlachs mit Zitronenmeerrettich
- gebratene Garnelenschwänze mit Ingwer-Mayonnaise
- luftgetrockneter Schinken mit saftigen Melonenstücken
- französische Pâté mit süßen Preiselbeeren
- würziger Gorgonzola mit Feigen-Chutney
- Ziegenfrischkäse, Honig und frischer Thymian
- würziger Camembert mit Williamsbirnen
- getrockneten Tomaten, hausgemachtem Pesto, Parmesanspäne

Wählen Sie zwischen:

- Baguette
- Vollkornbrot
- Toastbrot
- Pumpernickel
- salzigen Kräckern

Fingerfood & Vorspeisen

Kalt serviert :

- Grissinis mit saftigem Serranoschinken umhüllt
- Cocktailtomaten mit Mini- Mozzarellakugeln , hausgemachtem Pesto und frischem Basilikum
- Garnelenschwänze und Mini-Oktopus in Knoblauch-Petersilienöl eingelegt
- Manchego-Spieße mit Weintrauben
- verschiedene Sorten Oliven und Riesenkapern
- Champignons , Zucchini und bunter Paprika in Olivenöl und Knoblauch
- gebraten und Balsamico-Essig geschwenkt
- Paprika und Peperoni mit Frischkäse gefüllt
- Weinblätter mit Reis gefüllt und gerösteten Pinienkernen
- Serranoschinken mit frischen Feigen oder Melone
- Pollo Tonnato – der italienische Klassiker mit Thunfischsoße , Kapern und saftigem Hähnchenbrustfilet
- Crêpesröllchen gefüllt mit:
 - Mit Räucherlachs, Avocado, Meerrettich-Zitronencreme
 - Saftiger Schinken, Bergkäse, Sour Cream , Kräuter
 - Blattspinat in Knoblauch gedünstet, würzigem Schafskäse, gerösteten Walnüsse

Fingerfood & Vorspeisen

Kalt oder warm serviert :

- Gebratene Chorizo mit Knoblauchcroûtons
- Satay-Spieße von der Hähnchenbrust dazu Erdnusssoße
- *Grünschalmuscheln mit Parmesan und Kräutern überbacken
- Datteln im Speckmantel
- Italienische Hackbällchen mit Oliven oder Mandeln gefüllt
- Blätterteigtaschen mit Schafskäse und Spinat gefüllt
- Vegetarische Frühlingsrollen dazu sweet-sour Chilisoße

Dips und Soßen zur Auswahl:

- Aioli
- Tomatensalsa
- Guacamole
- Mango-Chutney
- Erdnusssoße
- Sour Cream

Amercian BBQ-Grillbuffet

Saftiges vom Grill:

Buddy Spencer:

- Gegrilltes Rindfleisch, Cocktailtomaten, knackiger Romanasalat, süß-saure Gewürzgurken, hausgemachter Ketchup, karamalisierte rote Zwiebeln, würzigem Käse im knusprigen Sesambrötchen

Surf and Turf:

- gegrilltes Rindfleisch mit saftigen Shrimps, süß-saurer Chilisoße, knackigem Romanasalat, gebratener Ananas und hausgemachtem Mango-Chutney im knusprigen Sesambrötchen
- in Honey & Lime marinierte Hähnchenbrust mit Erdnusssoße
- saftige Rinderhüfte mit hausgemachter BBQ- Soße

Dazu servieren wir:

- knusprig frittierte Steakhouse-Pommes oder Süßkartoffel Fries mit hausgemachtem fruchtigem Ketchup und Knoblauchmayonnaise
- Maiskolben mit Salzbutter
- Cole Slaw: hausgemachter Weisskraut -Karottensalat
- Amerikanischer Kartoffelsalat
- Tex-Mex Maccaronisalat mit Sun-Dried Tomatoes , Bohnen und Mais
- Hausgemachte Dips : Guacamole, Mayonnaise, BBQ-Sauce, Sour Cream

Dessert:

- Frisch zubereitet Crêpes mit gegrillter Ananas und Mango dazu cremiges Kokoseis
- Schokobrunnen weiß & braun mit saisonalen Früchten und Marshmallows

Mediterranes Buffet

Vorspeisen & Salat

- Serranoschinken mit Melone oder Feigen
- Antipastigemüse : in Olivenöl gebratene Zucchini, bunter Paprika und
- Champignons in dunklem Balsamico geschwenkt
- Italienische Salami mit Oliven und Riesenkapern
- Oktopussalat im Gläschen mit in süß-saurer Chili-Soße gebratenen
- Shrimpsspießen
- Cocktailtomaten mit Mini- Mozzarellakugeln, Pesto und frischem Basilikum
- Bunte Blattsalate mit Honig-Balsamicodressing
- Ciabatta , Baguette oder Fladenbrot

Suppe:

- Tomatensuppe mit Parmesancroûtons

Hauptgänge:

- Saltimbocca a la Romana mit Schinken und Salbei dazu gebratene Kartoffelgnocchis
- Piccata Milanese : Kleine Parmesanschnitzel dazu Spaghetti und eine würzige Tomatensoße
- Vegetarische Gemüselasagne

Dessert:

- Pannacotta mit Fruchtmark
- Bananen-Tiramisu mit Sahne-Quark und Schokolade

Orientalisches Buffet

Fingerfood:

- Briouats - Knusprig frittierte Teigtaschen gefüllt mit
- Schafskäse und Spinat
- Hackfleisch, Pinienkernen und Rosinen
- Köfte - Hackbällchen mit Zimt und Kreuzkümmel
- Falafel – Kichererbsenbällchen mit glatter Petersilie
- Tabouleh Salat - Cous Cous mit Rosinen und viel frischer Minze
- Ägyptischer Linsensalat mit Reis
- Weinblätter gefüllt mit Reis

Dips:

- Hummus bi tahine - Kichererbsen mit Sesampaste
- Baba Ganoush - Auberginenpüree mit Sesam
- Muhammara - Paprikapüree mit gerösteten Walnüssen
- Joghurt mit frischer Pfefferminze

Dessert:

- Milchreis mit Mango-Granatapfelsalat und Pistazien
- Basbusa – Griesskuchen mit Kokosflocken und Zucker-Rosensirup