

Pahoa Buffet

(33,00 EUR netto / Person)

FINGERFOOD

Canapés aus verschiedenen Baguettes mit:
Entenbrust & Mangochutney
Tomate-Mozzarella & frischem Basilikum¹
Graved Lachs mit Honig-Senf-Dillsauce

Kleine Laugenstangen mit Saftschinken & Brie
Parma Schinken mit Honigmelone
Minipellkartoffeln mit Matjestatar
Crêpesröllchen mit Frischkäse & geräuchertem Lachs
Appenzeller am Spieß mit Pumpernickel¹

BEILAGEN

Hausgemachter Kartoffelsalat²
Nudelsalat mit Oliven & getrockneten Tomaten²
Gemischter Salat mit Thunfisch & Fetakäse
Tomate Mozzarella mit frischem Basilikum¹
Gebratenes & mariniertes Gemüse ²
3 verschiedene Dressings^{1 2}

GRILLSPEZIALITÄTEN

Marinierte Filetspieße vom Schwein
Kleine Rumpsteaks in Olivenöl & Kräutern mariniert
Putensteaks in einer Curry-Marinade
Thüringer Rostbratwürste
Kleine Lachsfilets auf einem Gemüsebett
5 Verschiedene Grillsaucen² & Kräuterbutter¹
Ofenkartoffeln in Rosmarinbutter² & Kräuterquark¹
Brotkorb & Buttertellerchen

ETWAS SÜßES

Obstsalat mit Walnüssen²
Panna Cotta¹

