

Pahoa BBQ

(33 EUR netto / Person)

FINGERFOOD

Canapées aus verschiedenen Baguettes mit:
Entenbrust & Mangochutney
Tomate-Mozzarella & frischem Basilikum
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 Pumpnickel

BEILAGEN

Hausgemachter Kartoffelsalat
Nudelsalat mit Oliven & getrockneten Tomaten
Gemischter Salat mit Thunfisch & Fetakäse
Tomate Mozzarella mit frischem Basilikum
Gebratenes & mariniertes Gemüse
3 verschiedene Dressings

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 Grillsaucen & Kräuterbutter
Ofenkartoffeln in Rosmarinbutter & Kräuterquark

Brotkorb & Buttertellerchen

ETWAS SÜßES

Obstsalat mit Walnüssen
Panna Cotta

