



# BUFFET-AUSWAHL

KREATIVE KÖSTLICHKEITEN AM LAUFENDEN METER

## Grillbuffet\* "Gusto"

### Salate vom Buffet

Fruchtiger **Tomatensalat** mit gehobeltem **Parmigiano Reggiano** auf Romanaherzen  
**Cous-Cous Salat** mit Cocktailtomaten, Paprika und Blatt Petersilie in herrlich erfrischendem Zitronendressing  
**Pestonudelsalat** mit getrockneten Tomaten, gerösteten Pinienkernen, Rucola, Mozzarella, Oliven und Pesto  
**Beeren-Rucola-Salat** mit saisonalen Beeren und einem Dressing aus Honig, Balsamico und Olivenöl  
**CaesarSalat** – grüner Romanasalat mit Parmesanspänen und Croutons an einem Parmesan-Zitronen-Dressing

\*\*\*

### Brotbuffet & Ölstation

Hier wird die faszinierende **Brotvielfalt der Bäckerzunft** präsentiert:  
**Kräuterbrot, Ciabatta, Nussbrot, Steinofenbaguette** etc.  
Verschiedene Olivenöle bilden die Grundlage für genussvolles Kombinieren:  
mit **Fleur de Sel** und frischem Pfeffer verfeinert

\*\*\*

### Frisch vom Grill

**Schweinenacken vom Schwäbisch-Hallischen**  
"Mediterran" oder "Kraichgau-Style", mariniert mit Olivenöl  
Knoblauch und Kräutern oder mit Rapsöl, Senf und Auxerrois  
**Maispoularde** vom Grill würzig scharf  
**Mediterranes Gemüse** mit Kräutern und Olivenöl fein abgestimmt  
**Rosmarinkartoffeln** in Olivenöl goldgelb gebacken  
**Salsiccia** (typisch italienische grobe Bratwurst) vom Grill  
Bei einem guten BBQ sollten auf jeden **Fall aromatische Grillsaucen, Kräuter, Gewürzbar** sowie **hausgemachte Kräuterbutter** nicht fehlen

\*\*\*

### Dessert in kleinen Gläsern serviert

**Passionsfruchtmousse**  
**Panna Cotta** mit frischer Erdbeersauce

*\*inklusive Anlieferung der Grillstation, Wärmebrücke, Gasgrill.*

*Für dieses Buffet benötigen Sie einen Koch und eine Buffetkraft, diese werden extra abgerechnet.*

Preis pro Person Netto 26,70 € (ab 40 Personen)

*con  
passione*