



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 Brutto 36,80 € (ab 40 Personen)

*con
passione*