BUFFET-AUSWAHL

KREATIVE KÖSTLICHKEITEN AM LAUFENDEN METER

Grillbuffet "Con Passione"*

Sie möchten Ihr Grillbuffet für Ihre Gäste verfeinern?
Hier einige Ideen – wir beraten Sie gern in einem persönlichen Gespräch

Dry Aged Beef – John Stone

John Stone wählt nur die besten Rinder aus,
die traditionell und natürlich gezüchtet werden.
Die langsame Dry Aged Reifung und das
"Know-How by John Stone"
sind der Grund für die Zartheit und den ausgezeichneten Geschmack.

Self Service Hamburger Station

Hamburger aus 100% Rindfleisch und verschiedene Burger-Buns mit Käse, Tomaten, Zwiebeln, Gurken, Salat, Bacon, Ketchup, Senf und Mayonaise zum selber bauen…

Reef meets Beef

Riesengarnelen, Flanksteak, Caesar Salad, Grilled Potatoe
In Australien oder Nord-Amerika eine weitverbreitete Spezialität

Lachs aus dem Buchenspan

Herrlich zart und ohne Haut mit leichtem Raucharoma

Tagliolini aus dem Parmesanlaib

Frisch gekochte Pasta im großen Parmesanlaib geschwenkt und mit Trüffelöl verfeinert

Pulpo a la Gallega

gegrillter Tintenfisch mit Knoblauch,
Paprika und Meersalz verfeinert
dazu "Papas arrugadas con mojo" – kanarische Runzelkartoffeln mit Sauce

Lammcarree

frisches Lamm und mediterraner Fetakäse angemacht mit Knoblauch, Olivenöl, Pfefferoni und Oregano

Veggie

gefüllte Tomaten, gefüllte Champignons, Fetakäse

Beilagen

BBQ Gemüse, grüner Spargel, Kartoffelspalten mit Meersalz

Dessert vom Grill

Amarettini Pfirsich –
Pfirsichhälften mit Amarettinikeksen gefüllt
Banane oder Ananas mit Orangen, Kokos und Rohrzucker
frisch von unseren Grillmeistern auf dem Grill zubereitet
dazu ein leckeres Vanilleeis

**inklusive Anlieferung der Grillstation, Wärmebrücke und Gasgrill.*
Für dieses Buffet benötigen Sie einen Koch und eine Buffetkraft, diese werden extra abgerechnet.

con passione

PALMERI *Catering · Giuseppe Palmeri · Hauptstr. 218 · 76684 Östringen · Tel. 07253 23819 · Fax 07253 270309 · info@palmeri.de ·* ***www.palmeri.de***