



HAUPTSTADT CATERING

Vorschlag - Grillbüfett

START zur Begrüßung

Gerollte Fladen in Schneckenoptik, mit hausgebeiztem
Norwegischem Lachs und Parmaschinken
Feige in Ziegenfrischkäse in Sesam als Praline
Frische deutsche Erdbeeren auf kleinen Spießen mit frischer Minze

Salate

Rucola mit Erdbeeren und Parmesan an Chili-Hibiskus-Dressing
hausgemachter Kartoffelsalat mit Creme fraiche und frischem Lauch
Italienisches Gemüse als Antipasti

Dessert

Panna Cotta mit frischen Erdbeeren

BBQ & Grillbüfett Nr. 1 exclusive

35,00 €

Lamm carre - frisch gegrilltes Carre vom Lamm, mariniert in Knoblauch
und Rosmarin
ganzes Roastbeef vom argentinischen Rind gegrillt, in gestoßenem
schwarzen Pfeffer gewälzt
ganze Seite vom norwegischen Lachs, mit raffiniertem Limetten-Chili-
Dressing mariniert, auf dem Zedernholzbrett gegrillt
Mini Bratwürste vom Schwein, vom Rind, vom Lamm
Französische Minikartoffel "La Ratte", halbiert und mit Schale in Butter
und Rosmarin geschwenkt
oder saisonal
Frische Pfifferlinge mit Lauch aus der Pfanne



HAUPTSTADT CATERING

BBQ & Grillbüfett Nr. 2

25,00 €

Original Thüringer Bratwurst
Hamburger
Nackensteaks mit Zwiebelringen
Lammkotelett mariniert in Knoblauch und Rosmarin
Folienkartoffel mit Kräuterquark
frische Wiesenchampignons mit Lauch

BBQ & Grillbüfett Nr. 3

22,50 €

Nürnberger Minibratwurst
Berliner Bouletten vom Grill
Nackensteaks mit Zwiebelringen
Lammkotelett mariniert in Knoblauch und Rosmarin
Folienkartoffel mit Kräuterquark
frische Wiesenchampignons mit Lauch

BBQ & Grillbüfett Nr. 4

24,50 €

Minibratwürste
Saftiges Argentinisches Rinderhüftsteak
Mariniertes Rückensteak mit Zwiebelringen
Chicken Wings
kleine Spieße von der Riesengarnele mit verschiedenen Dips
Italienisches Gemüse frisch aus der Pfanne
„La Ratte“ - französische Minikartoffeln halbiert mit Schale
und Schmand
gegrillte Wassermelone

Zu allen Variationen gehören Senf, Saucen und Dips
Brot, französisches Minigebäck und Kräuterbutter