

BBQ

Vorspeisen

Gegrillte Auberginen

in fein gewürztem Kräuteröl

Gefüllte Paprini und Peperoni

mit herzhafter Frischkäsecreme in einem milden Dressing

"Pomodori Mozzarella"

Mozzarella Bambinis und Cocktailtomaten
mit Basilikum-Pinienkern-Creme mariniert

Borrettanezwiebeln in Rotwein

kleine, ganze Zwiebeln in mildem Rotweindressing

Marinierte Zucchini

mit Knoblauch-Chili-Öl

Gebundenes Bärlauchsüppchen

mit Crème fraîche und gerösteten Mandeln

Grillspezialitäten vom Lavastein

Rumpsteaks und Schweinefilet

mit Pfeffersauce und Jim Beam Grillsauce

Black-Tiger-Garnelen-Spieß "Orange"

Bratwurstschnecke vom Wels

an Honig-Senf-Dill-Sauce

Marinierte Hähnchenbrust

in grünem Thai Curry mit Joghurt-Koriander-Dip

Von der Frontcooking-Station

Gegrillte Mittelmeerfische

mit mediterranen Gewürzen und raffinierten Dips

Lachs-Kamm-Muschel-Spieß

mit Limone und tasmanischem Bergpfeffer

Dazu servieren wir

Rosmarinkartoffeln, frischen Blattspinat mit Zwiebeln
und Knoblauch, Westergemüse

Vegetarisch

Gefüllte Baked Potatoes aus dem Ofen

mit Kräuterquark

Gemüse-Reis-Pfanne "mediterran"
mit geschmorten Datteltomaten und Tofu

Salatbuffet

Frische bunte Marktsalate der Saison
mit klaren und gebundenen Dressings

Rote-Bete-Salat mit Apfel
in Essig-Öl-Vinaigrette

Sommernudelsalat
Italienische Pasta mit sommerlichem Obst und Gemüse
in einem leichten Buttermilchdressing

Kartoffel- Rataouille- Salat
mit Zucchini, Tomaten und Paprika
in einem klaren Dressing mit dreierlei Kräutern

Reichhaltige Brot- , Baguette- und Brötchenauswahl
mit Kräuterbutter, Knoblauchbutter und Aioli

Dessert

Langnese Eistruhe
mit Carte D´Or- und Gelateria-Kreationen

Frischer Obstsalat der Saison
angereicht mit Honig und Nüssen

Frische Erdbeeren
mit Amaretto und Schlagrahm