

BBQ

Vorspeisen

Gegrillte Auberginen

in fein gewürztem Kräuteröl

Gefüllte Paprini

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

Grillspezialitäten vom Lavastein

Rumpsteaks und Schweinefilet

mit Pfeffersauce und Jim Beam Grillsauce

American Burger

mit Zwiebeln, Tomaten, Peperoni, Gurken und Dips

Rostbratwurst und Käsekrakauer

mit Senf und Ketchup

Marinierte Hähnchenbrust

in grünem Thai Curry mit Joghurt-Koriander-Dip

Saftige Chicken Wings

mit Süß-Sauer-Dip

Von der Frontcooking-Station

Gegrillte Mittelmeerfische mit mediterranen Gewürzen

mit raffinierten Dips

Dazu servieren wir

Rosmarinkartoffeln

Frischen Blattspinat mit Zwiebeln und Knoblauch
Westergemüse

Vegetarisch

Gefüllte Baked Potatoes

mit Kräuterquark

Gemüse-Reis-Pfanne „mediterran“

mit geschmorten Datteltomaten und Tofu

Grillkäse

mit Preiselbeeren

Salatbuffet

Frische bunte Marktsalate der Saison

mit klaren und gebundenen Dressings

Rote-Bete-Salat mit Apfel

in Essig-Öl-Vinaigrette

Sommernudelsalat

Italienische Pasta mit sommerlichen Gemüse und Früchten
in einem leichten frischen Buttermilchdressing

Kartoffel-Ratatouille-Salat

mit Zucchini, Tomaten und Paprika
in einem klaren Dressing mit dreierlei Kräutern

Reichhaltige Brot-, Baguette- und Brötchenauswahl

mit Kräuterbutter, Knoblauchbutter und Aioli

Desserts

Langnese Eistruhe

mit Carte D'Or- und Gelateria-Kreationen

Frischer Obstsalat der Saison

mit Honig und Nüssen

Frische Erdbeeren

mit Amaretto und Schlagrahm