

Grillbuffet

Vorspeisen / Salate

Buntes Grillgemüse in Zitrusöl mit frischen Kräutern

Mediterraner Nudelsalat mit zweierlei Tomaten, Oliven & Rucola

Hausgemachter Coleslaw „American Style“

„American Cesar Salad“ in hausgemachtem Dressing

Saisonale Auswahl von Blattsalaten mit zweierlei Dressing

Brotauswahl mit Kräuterbutter und Schnittlauchquark

Grillgut / Beilagen

Schweinenackensteak (mariniert oder natur)

Schweinebauch (mariniert oder natur)

Schweinefiletmedaillons im Speckmantel

Spare Ribs in hausgemachter Marinade

Frische grobe Bratwurst oder klassische Bratwurst

Rinderhüftsteak US Beef

Rumpsteak US Beef

Lammrückensteaks

Putenbruststeak (mariniert oder natur)

Hähnchenbrust (mariniert oder natur)

Lachssteak oder Filet

Scampispieß

Folienkartoffel / Süßkartoffel

Gemüsespieß / Champignonspieß / Maiskolben

Soßen / Dip's

Tzatziki // Knoblauchdip // Cocktailsoße // Pfefferdip // Preiselbeer-Senfsoße //

Curry-Ananasdip // Mango-Chilichutney // BBQ- Soße // Kräuterbutter

Dessert

Gegrillte Ananas mit Himbeersalat

Gegrillte Mangoscheiben mit frischer Minze

Gegrillte Pfirsiche mit Ingwer-Honigmarinade

Mit Rum flambierte Banane mit Schokosoße

