

Bunte Salatplatte mit Joghurt- und Balsamicodressing
mit Croutons, Röstzwiebeln, Feta, verschiedenen Nüssen und Kernen

mediterraner Tortellinisalat
mit Kirschtomaten, Paprika, Frühlingszwiebeln und Pestodressing

gegrilltes Gemüse
Zucchini, Aubergine, Paprika, Karotten und Champignons in Thymian-Rosmarin- Marinade

Bulgursalat
mit Tomate, Gurke, Petersilie und Paprikapaste

Wiesenchampignons
mit Gervaiskäse gefüllt und gratiniert

Tomate- Mozzarella- Spieße
mit frischem Basilikum

Datteln
gefüllt mit einer Mandel, in Speck gerollt und gebacken

frisch gebackene Kornminiecken (*Variationen von Kürbiskern-, Leinsamen- und Mais-Krustini*) und Mini-Weizenbrötchen *mit hausgemachter Kräuterbutter*



Fleisch- Grill:

Lammsteaks	<i>in Knoblauch- Thymian- Marinade</i>
Rinderhüftsteaks	<i>mit buntem Pfeffer</i>
Rostbratwurst	<i>mit getr. Tomaten und Chili</i>
Bratwurst	<i>klassisch</i>
Putensteaks	<i>in Curry-Marinade</i>

Fisch- Grill:

Gambaspieße	<i>in Knoblauch- Sherry- Marinade</i>
Lachs am Spieß	<i>in Basilikummarinade</i>

Gemüsebeilagen:

Folienkartoffeln, Maiskolben

Dips und Saucen:

Kräuterquark, BBQ-Sauce, Aioli, Kräuterbutter, Senf, Ketchup



Obstsalat
im Weckglas präsentiert

weißes Mousse au Chocolat
luftig aufgeschlagen

Tiramisu
lockere Mascarpone-Crème mit luftigem Biskuit

Preis ab 30,50€ pro Person zzgl. MwSt