



Buffetvorschlag mit Teppanyaki

Frühling/ Sommer

Rote Bete Carpaccio	mit gerösteten Pinienkernen, Rucola und Balsamicodressing
Mississippi Brotsalat	mit Tomate, Avocado und Fetakäse
mediterraner Tortellinisalat	mit Kirschtomaten, Paprika, Frühlingszwiebeln und Pestodressing
gegrilltes Gemüse	Zucchini, Aubergine, Paprika, Karotten und Champignons in Thymian-Rosmarin-Marinade
Tacchino Tonnato	Putenscheiben in Thunfischcreme
Datteln	gefüllt mit einer Mandel, in Speck gerollt und gebacken
Frisch gebackene Brotauswahl	vom Bäcker aus der Region mit hausgemachter Kräuterbutter und Aioli
<hr/>	
Rinderhüfte rosa gebraten	Souvide 12 Stunden am Stück gegart, vor Ort auf dem Indoor-Teppanyaki vollendet und aufgeschnitten dazu Chilibohnenpüree
Pollo fino	ausgelöste Hähnchenkeulen vom Smoker, mit Himbeer-Senf Rub dazu Grilltomaten und Rosmarinkartoffeln
Penne ‚Duo Colore‘	mit hausgemachten Basilikum- und Tomatenpesto, dazu Parmesanhobel und Pinienkerne als individuelle Toppings
<hr/>	
Mousse au Chocolat	Gourmetversion mit 70%iger Kuvertüre und Feigenchip
Kokos Panna Cotta	mit Mango-Apfelsalat