



# Buffetvorschlag mit Teppanyaki

Winter/Herbst

<b>Rote Bete Carpaccio</b>	mit gerösteten Pinienkernen, Wildkräutersalat und Balsamicodressing
<b>Bunte Salatplatte</b>	mit Himbeer-Granatapfel- und Balsamicodressing mit Croutons, Röstzwiebeln, Feta, verschiedenen Nüssen und Kernen
<b>mediterraner Tortellinisalat</b>	mit Kirschtomaten, Paprika, Frühlingszwiebeln und Pestodressing
<b>gegrilltes Gemüse</b>	Zucchini, Aubergine, Paprika, Karotten und Champignons in Thymian-Rosmarin-Marinade
<b>Bulgursalat</b>	mit Tomate, Gurke, Petersilie und Paprikapaste
<b>Linsensalat</b>	mit Lauch und Tomate
<b>Frisch gebackene Brotauswahl</b>	vom Bäcker aus der Region mit hausgemachter Kräuterbutter und Aioli
<hr/>	
<b>Rinderhüfte</b>	Souvide 12 Stunden am Stück gegart, vor Ort auf dem Indoor-Teppanyaki gegrillt dazu Portweinsauce, Chilibohnenpüree und Kartoffelgratin
<b>gebackenes Gemüse vom Markt</b>	Lauch, Champignons, Sellerie, Steckrübe, Karotten und Paprika
<b>Roadkill Chicken</b>	Hähnchen vom Smoker, in BBQ Rub Paprika Taste of Home dazu Süßkartoffel- und Erbsenpüree
<b>Penne a la Zucca</b>	mit Kürbis, getrockneten Tomaten und Walnüssen
<hr/>	
<b>Herbsttiramisu</b>	mit gebratenen Äpfeln und Zimt
<b>Crème Brûlée</b>	mit Zitronengras