



# 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<br>mit hausgemachter Kräuterbutter und Aioli   |
| <hr/>                               |  |
| <b>Rinderhüfte</b>                  | Souvide 12 Stunden am Stück gegart, vor Ort auf dem Indoor-Teppanyaki gegrillt<br>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   |