

GROSSES GRILLBUFFET

ODER AUCH ALS EXKLUSIVES HOCHZEITSGRILLEN...

Ihr Rundum-Sorglos-Paket bei Ihnen vor Ort.

Wir servieren Ihnen ein komplettes Menü im Buffet-Format.

Die **Vorspeisen** entnehmen Sie bitte unserer Fingerfood-Karte

Da wir alles selber in Handarbeit produzieren, ist es für uns auch kein Problem auf Allergene oder Unverträglichkeiten zu reagieren.

Wir können bei allen unseren Gerichten Milch und Sahne durch laktosefreie Produkte ersetzen.

Des Weiteren ist es kein Problem, auf Wunsch Sojasahne, Hafermilch oder Reismilch zu benutzen.

So können wir garantieren, dass wir jedes Produkt auch vegan produzieren können.



PREISE

Für ein Preisangebot oder eine erste ungefähre Einschätzung, können Sie uns gerne Ihre gewünschte Auswahl über das Catering Formular zukommen lassen.

Durch die Auswahl, Saison, Personenanzahl und den Lieferort können die Preise variieren.



ANZAHL

SALATE

Salatbuffet oder ein Salat,
ganz locker und entspannt im Cocktailglas serviert?
Auf jeden Fall ein Hingucker für Ihr Fest!

Taboulésalat mit marokkanischer Minze und Granatapfelkernen

Rote Beete Salat, wie man ihn von der Oma kennt –
schön lange durchgezogen und mariniert

Mit Pute im schwarzen Sesammantel

Couscous Salat

Nudelsalat mit feinem Pesto, getrockneten Tomaten, Pinienkernen,
Avocado und vielen frischen Kräutern

Tomate – Mozzarella Salat

Süßkartoffel – Koriandersalat

Viele bunte knackige Blattsalate wie Ruccola-, Radicchio- und Kopfsalat...
Dazu bunte Gemüsestreifen, Radieschen, Gurkenscheiben,
knackige Sprossen, Fruchtöle, Nussöle,
dazu Condiments wie Speckstreifen, Parmesanspäne, Pinienkerne,
Frühlingszwiebel und Croûtons



VORSPEISEN VOM GRILL

ANZAHL

Je nach Saison runden wird das Angebot ab mit Spargel, Pfifferlingen, oder Kürbis ab.

BBQ-Artischocken mit Sour Cream-Dip

Feta-Folie mit mediterranen Kräutern, Oliven, Frühlingszwiebeln und getrockneten Tomaten

Mini-Burger im Kartoffel-Brioche Bun mit Pulled Pork oder Rinderpatty...
Natürlich auch vegetarisch mit gegrillter Avocado und
Tomaten-Basilikum-Salsa

Garnelen oder Garnelenspieße mit Knoblauchsauce, Kräuterbutter,
Koriander-Zitronengras Dip oder Guacamole

Gegrillte Mini-Paprika, gefüllt mit Ziegenkäse oder Feta

Gegrillte Jakobsmuschel auf schwarzem Linsensalat und Curryschaum

Gegrillte Pilzpfanne mit Rosmarin und Thymian



HAUPTGANG

ANZAHL

Eine große Auswahl an Fleisch-, Fisch- und Veggy-Gerichten.

Dazu unsere Specials:

Salzstation mit verschiedenen Salzen:

Rauchsalz, Vulkansalz, Kräutersalz, Liebstöckelsalz

Ein MUSS für jeden Steakliebhaber – unsere Butterstation:

Café de Paris Butter, Rotwein-Charlotten-Butter, Orangen-Pfeffer-Butter, geräucherte BBQ-Butter, Kräuterbutter

FLEISCH

ANZAHL

Eingelegte Schweinenackensteaks mit hauseigener Marinade

Sparerips mit rauchiger BBQ Sauce

Gegrilltes Lammkarree mit schäumender Knoblauch-Rosmarinbutter aromatisiert

Rib Eye Steaks vom Odenwälder Rind

Dry Aged Roastbeef am Stück, mit Röstaromen „rosa gegart“ und Sauce Bernaise = der Knaller

Rinderhüftsteaks, eingelegt in einer Senf-Liebstöckelmarinade und tasmanischem Pfeffer

Flanksteak vom Grill – schön rosa – wie es sich gehört

Gebratene Maispoulade mit Rosmarin und Thymian

Kopfsalatherzen vom Grill mit gebratenen Hähnchenstreifen und hausgemachtem Caesar Dressing

Saltimbocca vom Kalb mit Parmaschinken und Salbei

FISCH

Odenwälder Lachsforelle aus dem Pergament, Tranchen von der Lachsforelle auf einem Beet von Gemüse und frischen Kräutern gegart mit fruchtigen Zitrusaromen

„Haw Mok“ Lachs im Bananenblatt gegart, leicht scharf mit einer extrem geilen Currynote, Zitronengras und Chili

Paella aus der großen Pfanne mit Muscheln, gebratenem Fisch, Hähnchen, Garnelen, originalem Bombayreis und Erbsen

Gegrillte Doradenfilets

Seeteufelmedaillons im Speckmantel gebraten

Garnelen vom Grill in Kräuterbutter geschwenkt

Gebratene Seeteufelmedaillons im Speckmantel dazu Tomatenchutney und Parmesanschaum

Auf der Haut gebratene Odenwälder Lachsforelle mit Rauchöl mariniert und im Ganzen tranchiert (oder von der Holzplanke)

VEGETARISCH

Hausgemachte Tagliatelle aus dem Parmesanlaib auf Wunsch mit Trüffelöl oder Basilikum Espuma verfeinert

Risotto – Vor Ort frisch zubereitet in diversen Geschmacksrichtungen

Halloumi Käse, gegrillt mit frischen Kräutern, Knoblauch, Tomate und Frühlingszwiebeln

Ziegenkamembert vom Hans aus Momart im grünen Zucchini mantel gegrillt, mit Honig vom Nachbarn und Zitronen-Thymian

DESSERTS

Süßes Sushi

Mousse au Choccolat mit weißer Schokolade oder Zartbitterschokolade

Hausgemachter Apfel- oder Birnenstrudel

Tiramisu in diversen Varianten oder klassisch

Das ist bei uns abhängig von der Saison ...

Erdbeer-Mascarponen-Tiramisu, Waldbeeren-Waldmeister-Tiramisu

Bratapfel-Tiramisu

Crème brûlée, mit Tonkabohnen

Panna Cotta in diversen Varianten:

Limettenjoghurt-Panna Cotta, Zitronengras-Panna Cotta,

Himbeer-PannaCotta

Himbeer-Buttermilchmousse

Kirsch-Crumble mit Espresso

Weißes Kaffeemousse

Süße Tartletts oder süße Mini-Schnittchen und Törtchen

Mini-Cakes

Rote Grütze mit Vanillesauce

DESSERTS

Mango-Passionsfruchtsüppchen

Diverse Obst- oder Gemüsesmoothies

Kaiserschmarren

Tiramisu in diversen Varianten oder klassisch

Das ist bei uns abhängig von der Saison ...

Erdbeer-Mascarponen-Tiramisu, Waldbeeren-Waldmeister-Tiramisu

Bratapfel-Tiramisu

Topfenknödel

Panna Cotta in diversen Varianten:

Limettenjoghurt-Panna Cotta, Zitronengras-Panna Cotta,

Himbeer-Panna Cotta

Mangoröllchen mit Zitronengrasquarkfüllung

Kirsch-Crumble mit Espresso

Hausgemachte Sorbets in allen Geschmacksrichtungen

Süße Tartletts oder süße Mini-Schnittchen und Törtchen

Der Hingucker auf jedem Fest – unser Schokoladenbrunnen mit

Fruchtspießen und allerlei Extras wie

Haselnusskrokant, Kokosflocken, Nüssen oder Peta Zeta

(das erzeugt Prickeln und kleine Explosionen auf der Zunge

– was eine Gaudi!)
