

Sommerliches Grillbuffet

Brotkorb mit gewürzter Butter und Dip
Grillsaucen nach Wunsch

mediterrane Antipastiplatte mit mariniertem Gemüse
Eichblattsalat mit „Eifeler Ziegenkäse“ und Walnüssen
„Caesar-Salad“ mit Croûtons und Parmesandressing
Rucola-Salat mit Kirschtomaten und gerösteten Pinienkernen
Mango-Mozzarella mit Haselnuss-Vinaigrette
Melonenvariation mit Serrano-Schinken
gegrillte Auberginen mit Minzdip
grüner Bohnensalat mit Schafskäse und getrockneten Tomaten
Salat von jungen Kartoffeln mit Radieschen und Apfel
Bauernsalat mit Schafskäse
Krautsalat „nach Art des Hauses“
Tortellini-Salat mit Tomate und Frühlingszwiebel
Farfalle-Salat mit getrockneten Tomaten und Mozzarella
Bulgur-Salat mit Petersilie und Frühlingszwiebel

Grillkartoffeln mit Knoblauch und frischen Kräutern
mediterranes Grillgemüse mit Crème fraîche
Rosmarinkartoffeln

argentinische Rinderhüftsteaks mit Kräutermarinade
kleine Hähnchenbrustfilets in Paprikamarinade
pikante Schweinenackensteaks
Rostbratwürstchen
Cevapcici

frischer Obstsalat mit Vanillesauce
Erdbeer-Tiramisu im Glas
schwarz-weiße Mousse au chocolat