

## Mediterranes Grillbuffet

### Vorspeisen

- Aprikosen und Datteln im Speckmantel
- mediterrane Spieße mit Chorizo-Salami, Oliven und Käse
- Tomate-Mozzarella Spieße mit hausgemachten Pesto

### Hauptspeisen und Beilagen vom Grill

- zartes Putensteak mariniert mit würzigen Kräutern
- Thüringer Rostbratwurst
- Feta mit Thymian und Honig
- saftiges Schweinenackensteak in pikanter Marinade
- würzige Gemüsespieße
- saftige Burgerpattys frisch vom Grill, zubereitet aus frischem Rinderhack vom regionalen Lieferanten

### Beilagen vom Buffet

- frischer Radieschen-Quark
- rustikaler Brotkorb mit Laugengebäck und hausgemachter Kräuterbutter
- weiche Burgerbrötchen
- Burger-Beilagen wie Gurken, Tomaten, Zwiebeln, etc. und diverse Soßen zum Belegen der Burger
- Zucchini-Kartoffelsalat
- mediterraner Nudelsalat mit Mini-Hackbällchen
- grüner Gemüsesalat mit Sonnenblumenkernen und Balsamicodressing

### Dessert

- Mousse au chocolat mit frischem Himbeermark, angerichtet in Mini-Gläsern
- Beeren-Fruchtragout mit Vanillesoße, angerichtet in Mini-Gläsern
- Obstplatte aus heimischen und exotischen Früchten