

„Geschmacksreise“

Ab 50 Personen (mind. 30 Stück pro Komponente)

Unsere Mengenempfehlung pro Person:

6 bis 10 Spieße, abhängig von der Dauer der Veranstaltung
plus ca. 4 Salatgläschen, Brot und 5 verschiedene Dips



Grillgut – Auswahl

„Buenos Aires“-Spieß vom Angus-Filet in feiner Pfeffer-Marinade

Fiorentina-Spieß von der Rinderlende

Gyros-Spieß „Kreta“ vom Kalb

Hähnchenspieß „Rio de Janeiro“ in Honig-Limetten-Marinade

Marokkanische Hähnchenbrust mit Ras-el-hanout-Würze

Arabisches Lamm-Medaillon mit Okra
in Rosmarin-Knoblauch-Marinade

Schweinefiletspieß „Lissabon“ mit mediterranen Gewürzen

Spieß „Lima“ von Schweinelendchen mit Speck
in würziger Chili-Sauce

Mini-„Korfu“-Steak vom Schweinerücken

Berner Würstl in der Mini-Baguette-Semmel

Lachs „Tahiti“ mit Zitronengras im Lauchmantel

Garnelenspieß „Creole“ in Mango-Chili-Marinade

Gemüsespieß „Friaul“ mit Polentabällchen
in Roter Pesto-Marinade

Ziegenkäse „Marmolata“ in der Alufolie
mit Tomatenwürfel und Thymian

Gemüsespieß „Côte d'Or“
mit Zucchini, Paprika und Champignons in Honig-Dijon-Marinade

Kleine Folienkartoffeln „Rheinland“ mit Kräuterquark

Gemüsespieß „Mumbai“
mit Marinade aus Kreuzkümmel, Senfkörnern und Kurkuma

Mini-Burger

Mini-Burger aus Rindfleisch in Peperonibrötchen

Mini-Burger aus Pute in Tomaten-Basilikumbrötchen

Mini-Burger aus Lamm in Kräuterbrötchen

Mini-Burger aus Gemüse in Olivenbrötchen



Dips – Auswahl

Senf, Ketchup
Kräuter- und Knoblauchbutter
Pikante BBQ-Sauce
Würzige Tomatensalsa
Chili-Frischkäsedip
milder Ziegenfrischkäse mit frischem Oregano
Orangen-Mango-Chutney
Lemon-Aioli-Dip
Chutney von der Quitte
Avocado-(Mango)-Salsa
Kokos-Curry-Dip
Chili-Ananas-Salsa
Peanut-Salsa
Honig-Dijon-Dip
Asia-Curry-Dip

Salate im Glas / Schälchen

Kartoffelsalat mit Senf-Kräuter-Dressing
Mediterraner Risoni-Salat
Roter Linsen-Gemüse-Salat
Strauchtomaten in Papaya-Vinaigrette
Tomate-Büffelmozzarella-Bällchen mit Basilikum und Balsamico
Antipasti mit gegrillten Zucchini, Auberginen, Artischocken, Paprika und marinierten Champignons
Bunte Sommersalate mit hausgemachtem Dressing
Avocado-Salat (afrikanischer Art)
Arabischer Bulgursalat mit Petersilie und Tomaten, Limettendressing
Fruchtiger Glasnudelsalat mit Mango, Ananas und Cashewkernen
Griechischer Bauernsalat mit Feta, Oliven und Zwiebelringen
Caesar Salad mit Parmesan und krossem Baconstreifen
Grüner Spargelsalat mit Erdbeeren und rosa Pfeffer
Chinakohl-Julienne mit Thousand-Island-Dressing
Rucolasalat mit Pesto-Vinaigrette und gehobeltem Parmesan
Feldsalat mit Himbeerdressing
Couscous-Salat mit Karottenstreifen und Orangenfilets
Mexikanischer Bohnensalat
Gemischter Brotkorb