

Neptuns Grillbuffet

vom Grill:

Asiatische Fischpäckchen

mit Steinbeisserfilet mit frischem Koriander, Zitronengras, frischem Ingwer, sowie frisch gestoßenem Pfeffer und Meersalz im Bananenblatt

4,00 € pro Person

Loup de mer

mit gewürfeltem Fenchel und Kartoffeln gefüllt im Speckmantel

4,00 € pro Person

Shrimp-Spieß

6 Black Tiger Shrimps in einer Chili-Knoblauchmarinade mit Zitronensaft und Meersalz und rotem Pfeffer auf Bambusspieß

3,50 € pro Person

Steaks vom Sellerie, der Steckrübe und der Zucchini

kurz blanchiert und in einer Kräutermarinade

3,50 € pro Person

Kartoffeln vom Blech

BIO-Linda Kratoffeln mit einem Hauch von frischem Knoblauch und Meersalz

2,00 € pro Person

Rotbarschröllchen

mit Champignon, Zwiebeln, Zitronensaft, Blattpetersilie, Sojaöl, Fleur de Sel und schwarzem Pfeffer

3,50 € pro Person

Seelachs-Zucchini

mit Lorbeer am Spieß und mit Worshestersauce, Paprika, Cayennepfeffer und Meersalz mariniert

3,50 € pro Person

und noch lecker dazu:

Mandelaljoli

mit frischem Knoblauch und Mandeln

1,00 € pro Person

Ei- Ziegenkäsecreme

aus BIO-Eiern mit Ziegenfrischkäse Meersalz, frisch gestoßenem Pfeffer, Meersalz sowie einer Spur Dijonsenf

2,00 € pro Person

Mangochutney

mit Sesamöl, Ingwer, Senfpulver, Nelken, Kurkuma, Bockhornklee,
Meersalz und Cayennepfeffer

1,50 € pro Person

Kartoffel-Spargel-Salat

mit BIO-Linda Kartoffeln, weißem Spargel, jungen Erbsen, viel frische Kräuter der Saison,
ein Schuss saure Sahne, Frühlingszwiebeln, weißer Balsamico,
Meersalz und frische gestoßenem Pfeffer

2,50 € pro Person

Zucchini-Mais-Salat

mit Cocktailtomaten, frischem Schnittlauch, Apfelessig, frisch gestoßenem Pfeffer, Meersalz,
Olivenöl sowie einem Hauch Knoblauch

2,00 € pro Person

Linsensalat

mit Radieschen, Frühlingszwiebeln, Tomaten, Senf, Honig Meersalz und
schwarzem Pfeffer, Olivenöl

2,00 € pro Person

Bohnensalat mit Chilicroutons

mit dicken Canelli-Bohnen, Staudensellerie, roter Zwiebel, frische Petersilie, Oregano,
Knoblauch, Zitronenessig, Salz, Pfeffer und Olivenöl

2,00 € pro Person

Bunte Gemüseterrine

mit Möhren, Knollensellerie, Zucchini, Lauch, frischem Dill, frischer Petersilie,
Frühlingszwiebeln, Eier, Schmand, Sahne, Meersalz und bunter Pfeffer
Die Terrine wird warm serviert

2,00 € pro Person

Kleine Kartoffeln in Salzkruste

serviert mit einer Mojo aus bunter Paprika, Knoblauch, Chilischoten, Cumin,
Salz und schwarzem Pfeffer

2,00 € pro Person

Waldpilzpfanne

mit gemischten Waldpilzen, Champignon, Austernpilze, Kümmel, Zwiebeln,
Meersalz und schwarzem Pfeffer sowie einem Hauch von Weißwein und Knoblauch

2,00 € pro Person

Geschmorter Blumenkohl

in guter Butter langsam geschmort mit grobem Meersalz, jungen Lauchzwiebeln,
Piment und frische gestoßenem Pfeffer

2,00 € pro Person

Spätzle mit Champignon

mit braunen Champignon's Weißwein, Knoblauch, Tomaten, frischer Blatt Petersilie, Meersalz,
schwarzem Pfeffer und einem Hauch Kreuzkümmel

2,00 € pro Person

Möhren-Kartoffel-Tarte

mit Petersilie, frischem Koriander, saurer Sahne, Meersalz, schwarzem Pfeffer einem Hauch Curry und einem Hauch Zitrone

2,00 € pro Person

hausgebackenes Brot

Auswahl an verschiedenen Brotspezialitäten vom Baguette bis zum Sesamring

1,00 € pro Person

Limetten-Obstsalat

mit Orangen, Limetten, Honigmelone, Papaya, Ananas
garniert mit Kokospänen

2,00 € pro Person

Mandarinenquark mit Pfefferkuchenstreusel

mit Magerquark, Mandarinenfilet, Zimt, Honig, Kardamom
serviert im Naschgläschen

2,00 € pro Person

Vanillecreme-Törtchen

aus Blätterteig mit leckerer Vanillecreme

1,50 € pro Person

Treffen Sie Ihre Auswahl !

Sie haben Ihre Wunschcreation nicht gefunden
kein Problem, wir realisieren auch gern Ihre ganz persönlichen Essenswünsche.

Es wird in ansprechendem Terracottageschirr angerichtet und geliefert.

Besteck, Geschirr, Tische und Stühle sowie alles weitere, können bei Bedarf gemietet werden.

Gute Biere, gepflegte Weine, leckere Cocktail's können Sie ebenfalls bei uns ordern.

Sie möchten sich rundum verwöhnen lassen? Unser freundliches und kompetentes
Servicepersonal lässt auch Sie jeden Augenblicke Ihres Festes genießen.

Bei einem Auftragswert von mehr als 500,00 € entfallen Anlieferungs- und Abholungs- kosten.

Ab einem Auftragswert von mehr als 800,00 € entfallen die Kosten für einen Grillmaster.

Wählen Sie aus und wir erstellen Ihnen gern Ihr persönliches Angebot.