

BBQ 1

Vitello Tonnato mit einer Thunfischtomatensauce

mit Olivenöl gebackene Peperoni mit Parmesan
Auberginenscheiben mit Tomaten und Cayennepfeffer

Luftgetrockneter italienischer Parmaschinken
Melonenkugeln und Melisse
kleine Cocktailbrötchen & Ciabatta & Aioli

warme Speisen

gefüllte kleine Geflügelsaltimbocca mit Parmaschinken & Salbei

Gnocchi mit Tomatenragout und Pfeffer

Lachs & Doradenfilets
Olivenragout und getrockneten Tomaten

Hähnchenbrustfilets im Parmesan-Mantel,

3erleih Bratwürstchen
Tofu- Chorizo- Beltershäuser

gem. Paprikagemüse mit Pilzen
Rosmarin-Kartoffeln, Zitronensoße

frische Nudeln in
Tomatensoße geschwenkt

Kartoffel-Rucola-Salat

gemischte Blattsalate mit italienischem Dressing

Dips und BBQ Saucen

Dessert

Mascarpone mit Himbeere & Schokocrunch - frische Früchte
2erleih Fruchtsoßen

BBQ 2

Vorspeisenplatten am Tisch:

Zucchini- Auberginen- rote & gelbe Paprika - Pilze

Tomate/Mozarella- Spieße/ Balsamico

Gemüseragout mit Ruccola

Melonenkugeln

Feigen mit flambiertem Ziegenkäse

Forellentatar auf Vollkornbrottranche

kleine Cocktailbrötchen mit Tomatenbutter & Aioli

am Grillbüffet

Geflügel,- & Schweinsteaks

verschieden marinierte Rumpsteaks

vegetarische Tofu Bratwürste

grobe Rostbratwürste

gebratene Lachsmedaillons

Riesling Dill Garnelensöße

mediterranes Grillgemüse mit Olivenöl

geröstete Rosmarin- Kartoffeln

weiße Pfeffer & Champignonrahmsöße

frische gemischte Gemüsespieße

Butter -Kräuterbutter Zaziki

Ciabatta und Baguette

Nudelsalat mit getrockneten Tomaten

frischer Salat, Gurke & Tomaten mit Honig-Senf- Vinaigrette

Dessert

„LEO's“ Eisbüffet mit 3 verschiedenen Sorten

Obstsalat und verschiedene Toppings

Dieses Büffet berechnen wir mit € 45.00 p. P.

Die Mindestpersonenzahl beträgt 25 Personen. Alle Preise im Catering verstehen sich netto

BBQ 3

Fleischtomaten mit Mozzarella und Basilikumfüllung

gefüllte Lachsrollchen mit Blattspinat und Knoblauchcreme

Garnelenspieße in Knoblauchkräuter

Zucchinirollchen mit Frischkäsefüllung

kleine gefüllte Geflügelroulade

am Grillbüffet

Eingelegte gegrillte Hähnchenbrust mit einer Calvadosrahmsouße

Gegrillte Entenbrusttranchen mit Orangensouße

ganze Rinderrücken
tranchiert am Büffet

Pfefferrahmsouße

Schweinefiletspieße
BBQ - Souße

Überbackenes Apfel-Kartoffelgratin

Folienkartoffeln mit Sourcreme

Rosmarinkartoffeln

frische gebratene Champignons

Salatauswahl mit Separatem Dressing,

Olivenbaguette

Verschiedene Dips

Dessert

2 Desserts nach Wahl

Dieses Büffet berechnen wir mit € 45.00 p.P.

Die Mindestpersonenzahl beträgt 25 Personen. Alle Preise im Catering verstehen sich netto

BBQ 4

Vorspeisenplatten auf den Tischen:

Couscoussalat mit gebratener Hähnchenbrust

Broccolisalat mit Cranberries –

Geflügel Vitello tonnato

Salat mit Fetakäse und Croutons

Rucola Salat mit Kirschtomaten und Parmesankäse

gemischter Brotkorb mit Butter, Kräuterbutter und Tomatenbutter

verschiedene Dips und Soßen

am Grillbüffet

Rumpsteaks

Rib Eye Steaks

Marinierte Schweinerückensteaks

Lammlachse in Kräuterbuttermarinade

Doradenfilets mit Knoblauch- Rosmarinöl

Marinierte Scampi

Beilage vom Grill:

bunte Gemüse spieße

Maiskolben

gegrillter grüner Spargel

Kleine Schmorkartoffeln mit Rosmarin

Spaghetti mit Rucola und Tomatensoße

Süßkartoffelpüree

Dessert

3 Desserts nach Wahl

Dieses Büffet berechnen wir mit € 45.00 p.P.

Die Mindestpersonenzahl beträgt 25 Personen. Alle Preise im Catering verstehen sich netto