

## Grill Buffet

*Crèmesuppe von der Frühlingszwiebel mit Rosa Beeren*

### *vom Grill*

*Lachsfilet, Spareribs vom Angler-Sattelschwein (Bio Hof Muhs)*

*Rindersteak und Maishuhnbrust*

\*\*\*

### *Saucen*

*Mango-Chili, Tomate-Basilikum und Barbecue*

\*\*\*

*Ofenkartoffel mit Kräuterquark*

*Grüne Bohnen, Kartoffelgratin, Möhrengemüse*

*und Kräuterbutter*

\*\*\*

*Antipasti: Marinierte Paprika, Zucchini, Auberginen,*

*Champignons und Möhren*

*Bruschetta, marinierte Putenbrust mit Thunfischsauce*

*Tomate - Mozzarella, Tomatensalat, Hirtsalat*

*und verschiedene Blattsalate in Balsamico*

### *Dessert*

*Mascarpone Creme mit Früchten der Saison, Vanilleeis*

*Schokoladenmousse, Buttermilchmousse*

€ 48,40 pro Person

*Mit freundlichen Grüßen*

*Christopher Wulff*