

Sommer-Bufferet

Bestellbar vom 1.1. bis 30.6.

VORSPEISENVARIATIONEN

Südtiroler Landschinken mit marinierten Champignons

Braten- und Geflügel-Spezialitätenplatte

Crespelle mit Rucola und Tomatenfrischkäse

Falafelbällchen mit Tomatenmarmelade

Hausgemachte Frühlingsröllchen

mit Kartoffel-Linsen-Füllung und Joghurt-Dattel-Dip

Kalbsfleischbällchen im Kräutermantel mit Lemon-Minze-Dip

Marinierter grüner Spargel

SALATE

Wassermelonen-Feta-Salat

Paprika-Zucchini-Salat

Tomaten-Brot-Salat mit grünem Spargel

Gurkensalat mit Joghurt und Minze

Pastasalat mit Erbsen, Tomaten und Parmesan

Gemischter grüner Salat mit Mango Dressing (Zwiebel, Mango, Granatapfel, Chili)

BACKWAREN

Bunter Brotkorb und **Partybrötchen** gemischt

FEINE DIPSAUCEN

Zitronen-Aioli und **Cocktail-Sauce**

HAUPTGERICHTE

Griechischer Hirtenbraten vom Schwein, gefüllt mit Schafskäse, Zucchini und Paprikawürfeln, dazu Penne

Zitronen-Pfeffer-Hähnchen in Frischkäse-Parmesan-Sauce mit Rosmarinkartoffeln und Paprika-Zucchini-Gemüse

DESSERT

Rosmarin-Panna-Cotta mit Aprikosenmark

Joghurt-Mousse mit Erdbeeren und Minze

Bunte Käseplatte mit reichlich Obst garniert

Für nur 19,90 € netto pro Person; ab 30 Personen | zzgl. jeweils gültiger MwSt.

ab 21,29 € (inkl. 7% MwSt.) | ab 23,67 € (inkl. 19% MwSt.)

Änderungen gegen Aufpreis.

Auch bei weniger Gästen buchbar! Sprechen Sie uns an. Weitere Informationen zur jeweils gültigen Mehrwertsteuer im Internet unter www.grunder-gourmet.de



| 15

Frühling- &
Sommer-Bufferet

