

Smoker-Buffer I – ab 60 Personen

Aus dem Original Amerikanischen Smoker:

Putenschinken mit Limone und braunem Zucker
Spare Ribs mit Honig und Chili
Schweinekamm mit Dunkelbier-Marinade
Rinderhuff mit gestoßenem Pfeffer und Rosmarin
Gefüllte Paprika-Schote mit Polenta

Gratinierte Schmandkartoffeln mit Frühlingslauch

Gurken-Kraut-Salat mit Kreuzkümmel
Blattsalat mit Joghurt-Kräuter und Orangen-Tomaten-Dressing
Zitronen-Spaghettini-Salat mit marinierten Kirschtomaten
Bauernsalat mit Oliven und Schafskäse

Hausgemachter Ketchup
Barbeque-Sauce, Schmandcreme mit Röstzwiebeln
Sweet-Chili-Dip, Frucht-Chutney
Brotkorb

Weißer Schokoladen-Quark-Mousse mit Himbeeren
Frischer Obstsalat mit Vanille-Mandel-Sauce

Smoker-Buffer II – ab 60 Personen

Aus dem Original Amerikanischen Smoker:

Lachsforellenfilet mit Kräuter-Marinade
Carree vom regionalen Hausschwein mit Kastaniensirup
Roastbeef im Ganzen mit Zitronen-Thymian und Olivenöl
Maispoulardenbrust mit Soja-Sauce und Wassabi
Maiskolben mit Petersilienbutter

Zucchini-Kartoffel-Gratin

Gemüsesalat mit Fenchel, Champignons und grünem Spargel
Bunter Blattsalat mit Tomaten-Chili-
und Kräuter-Joghurt-Dressing
Bulgursalat mit Minze und Zitronen
Blumenkohl-Broccoli-Salat mit getrockneten Tomaten

Auberginenmousse mit Knoblauch, Orangen-Senf, Salsa Verde, Sour
Creme mit Schnittlauch, Hausgemachter Ketchup
Brotkorb

Joghurt-Risotto mit frischen Früchten
Vanillemousse mit Eierlikör und karamellisierten Äpfeln

Smoker-Buffer III – ab 60 Personen

Aus dem Original Amerikanischen Smoker:

Hähnchenbrust mit Pesto und Parmaschinken
Lammkotelett mit Olivenöl und Rosmarin
Thunfischsteak mit Sesamöl und Limetten-Blättern
Ganzes Entrecote vom Rind mit Meersalz und Zitronen-Thymian
Frische Chorizo

Schafskäse in der Folie mit Grillgemüse

Gebratene Rosmarinkartoffeln
Mediterrane Gemüse mit Knoblauch und Zucchini

Cous-Cous-Salat mit Curry und Zitronen
Kartoffelsalat mit Artischocken
Feldsalat mit Rucola, Parmesan und Balsamico-Dressing
Tomaten-Brot-Salat mit Mozzarella

Guacamole, Tomaten-Chili-Butter, Teriyake-Sauce, Ananas-Chutney,
Barbeque-Sauce, hausgemachter Ketchup
Brotauswahl

Schichtdessert von dreierlei Schokolade
Mangomousse mit Passionsfruchtsauce