

BBQ Buffet

Pikant mariniertes Paderborner Landhuhn

Marinierte Steaks von Rind / Kalb & Sau

Bratwürste von unseren Hausmetzgern

Halloumi vom Grill

Wrapstation „do it yourself“ mit allem, was dazugehört

Lachsfilet mit Aromaten in der Folie gegart

Als Beilagen:

Brot / Grillsaucen & Dips

Frische Blattsalate mit unserem Hausdressing & Croutons

Cole Slaw

gegrilltes mediterranes Gemüse

kleine Ofenkartoffeln

H&I Mac'n'cheese mit Röstzwiebeln

Maiskolben

Beerengrütze mit unserer Vanillesauce

Weißer Schokoladencreme mit Apfel & Salzcrumble

Mangoparfait mit Kokospuma & süßem Korianderpesto

Crème Brûlée

Mediterranes Buffet

Pikanter Cous-Cous-Salat mit Rauchpaprikacrème &
marinierten Garnelen

Mozzarella mit Mango / Tomate / Chili & Koriander
Eingelegtes Antipastigemüse mit geröstetem Foccacia

Fruchtige Gazpacho mit Basilikumöl & Croutons

Griechischer Bauernsalat mit Tomate / Gurke / roten
Zwiebeln / Oliven & Feta

H&I Köfte mit Gurken-Minz-Salat

Coq au vin blanc mit Karotten / Erbsen & Kräuterreis

Gebratenes Filet vom Adlerfisch mit Ratatouille &
Rosmarinkartoffeln

Rosa gebratenes Schweinefilet mit grünen Bohnen & Pilzen

Rote Bete Gnocchi mit grünem Spargel / Kirschtomaten /
Ricotta & Catuncchinischmelze

Zitronengras - Panna Cotta mit Mango

Tiramisu

Frischer Obstsalat mit Vanille-Balsamico-Espuma

Himbeer - Joghurtmousse mit süßem Minzpesto

Klassisches Buffet

Kartoffel-Gurken-Salat mit Räucherfischen &
Meerrettichcreme

H&I Nudelsalat mit Erbsen / Metzgerschinken & Kräutern
Frische Blattsalate mit unserem Hausdressing & Croutons
Rosa gegarte Tranchen vom Rind mit Remouladensauce
Flusskrebscocktail mit grünem Spargel & Ananas

Rosa gebratene Rindermedaillons mit Bohnen &
Pilzrahmauce

Gebratenes Zanderfilet mit Rieslingkraut &
Petersilienkartoffeln

Paderborner Landhuhn mit Kräuterreis & glaciertem Gemüse
H&I Käsespätzle mit Röstzwiebeln

Zartbitter Schokoladenmousse mit Kirschen & Crumble

Topfen-Limonenmousse mit Waldbeercoulis

Rote Grütze mit unserer Vanillesauce

Pekannussbrownie mit Sauerrahmespuma

Vegetarisches Buffet

Eingelegtes Antipastigemüse mit Foccacia / Basilikum & Parmesan

Mozzarella mit Mango / Tomate / Chili & Koriander

Frische Blattsalat mit unserem Hausdressing & Croutons

Hummus mit Petersilie / Minze & Oliven

Wraps – gefüllt mit Erbsencreme / Cous-Cous & Granatapfel

Pilzrahmsüppchen mit Estragonöl & Croutons

Tomatiges Linsenragout mit Ofenkäse & Brokkoli

Safranrisotto mit grünem Spargel & getrockneten Tomaten

Aubergine a la parmigiana

Rote Bete Gnocchi mit grünem Spargel / Kirschtomaten /

Ricotta & Catuncchinischmelze

Zartbitter Schokoladenmousse mit Kirschen & Crumble

Rote Grütze mit hausgemachter Vanillesauce

Panna Cotta mit frischen Beeren

Pekannussbrownie mit Sauerrahmespuma