



BBQ Buffet

Spieße vom Paderborner Landhuhn

Marinierte Steaks von Rind & Sau

Bratwürste von unseren Hausmetzgern

Halloumi vom Grill

Wrapstation „do it yourself“ mit allem, was dazugehört

Mariniertes Lachsfilet

Als Beilagen

Brot / Grillsaucen & Dips

Frische Blattsalate mit unserem Hausdressing & Croutons

H&I Gemüsekimchi

gegrilltes mediterranes Gemüse

kleine Ofenkartoffeln

H&I Mac'n'cheese mit Röstzwiebeln

Maiskolben

Himbeer-Joghurt Mousse mit Salzcrumble

Tiramisu

Vanille Panna Cotta mit Beerencoulis



Mediterranes Buffet:

Curry Reis Salat mit Rosinen / Karotte & Frühlingslauch

Mozzarella mit Mango / Tomate / Chili & Koriander

Eingelegtes Antipastigemüse mit geröstetem Foccacia

Fruchtige Gazpacho mit Basilikumöl & Croutons

Caesar's Salad

Melonen-Ceviche mit / Feta / Rote Zwiebel / Chili / Koriander & Garnele

* * *

Geschmortes Landhuhn mit Curryblumenkohl & Polenta

Gebratene Fischfilets mit Zucchini / Aubergine / Olive & Anis-Tomatensugo

Rosa gebratenes Schweinefilet mit Ingwerkarotten & kleinen Ofenkartoffeln

Safran Ebly Risotto mit grünem Spargel / Tomate & Mozzarella

* * *

Toskanischer Cheesecake

Tiramisu

Mango Joghurtmousse mit Erdbeer-Minz-Salat



Klassisches Buffet:

Lachsfilet – mit Bete & Meerrettich gebeizt / Dillgurken & Eiszapfen

H&I Nudelsalat mit Erbsen / Metzgerschinken & Estragon

Eisberg Salat mit Kräuter-Joghurtdressing & Croutons

Rosa gegarte Tranchen vom Rind mit Remouladensauce

Flusskrebsscocktail mit grünem Spargel & Ananas

Rosa gebratener Kalbsrücken mit Kohlrabi & Roscoffzwiebel

Gebratenes Zanderfilet mit fruchtigem Apfelsauerkraut & Petersilienkartoffeln

Geschmortes Rinderragout mit gemischtem Gemüse & Kräuterstampf

H&I Käsespätzle mit Röstzwiebeln

Schokoladenmousse mit Kirschen

Topfen-Orangen-Mousse mit Salzcrumble

Rote Grütze mit hausgemachter Vanillesauce



Vegetarisches Buffet:

Eingelegtes Antipastigemüse mit Foccacia / Basilikum & Parmesan

Mozzarella mit Mango / Tomate / Chili & Koriander

Frische Blattsalat mit unserem Hausdressing & Croutons

Verschiedene Hummus Varianten mit Feta / Bete & Olive

Süßkartoffelsalat mit Chili / Sesam / Erdnuss & Frühlingslauch

Pilzrahmsüppchen mit Estragonöl & Croutons

Süßkartoffelpürée mit gebratenem Halloumi & Mandel-Brokkoli

Green Mountain „Hühnchen“ Filet mit gemischtem Gemüse & Petersilienkartoffeln

Aubergine a la Parmigiana

Spitzkohlsteak mit Fetacrème / Polenta & Rauchpaprikacrunch

Tiramisu

Rote Grütze mit hausgemachter Vanillesauce

Himbeer-Joghurt Mousse mit Salzcrumble