

BBQ Buffet I

Vorspeisen

Basilikum – Ruccolasalat mit Erdbeeren und Parmesanscheiben
Provençalisch gebratenes Gemüse mit Rosmarin
Toskanischer Brotsalat mit Oliven und Tomaten
Melonenecken mit luftgetrocknetem Schinken mit Balsamicocrème
Salat von Cherrytomaten und Babymozzarella mit hausgemachtem Pesto
Frische Blattsalate vom Markt mit gerösteten Sonnenblumenkernen und hausgemachtem Dressing
Ciabatta, Meersalz, Olivenöl

Vom Grill

Saftiges Steak vom Landschwein
Süß – scharf mariniertes Lachsfilet auf der Haut gegrillt
Argentinisches Huftsteak
Orientalisch marinierte Hühnchenbrust
Thüringer Rostbratwurst
Olivenöl marinierte Zucchini – und Auberginenscheiben
*
Halbe Baked Potatoe
Sour Cream, Tomaten – Zwiebelconfit, Sweet – Chili – Sauce
Senf, Ketchup, Aioli

Dessert

Zuppa cantuccine
Beerengrütze mit Vanillesauce
Dreierlei Käse mit Oliven vom Brett

CITY CATERING
HAMBURG
denn wir lieben was wir tun

BBQ Buffet II

Vorspeisen

Octopussalat mit Knoblauchmarinade
Ceasar´s Salad mit Croûtons, gehobeltem Parmesan und Knoblauchdressing
Kleine Saté – Spieße vom Huhn mit Erdnussbutter glasiert
Carpaccio vom Rinderfilet in der Kräuterbeize
Graved Lachs und Räucherlachs mit Sahnemeerrettich und Senf - Dillsauce
Kirschtomaten mit jungem Mozzarella an frischem Basilikumpesto
Provençalische „Piperade“
Ciabatta mit Butterrosen

Vom Grill

Riesengarnelen am Spieß
Mariniertes, argentinisches Huftsteak
Auf der Haut gebratenes Lachssteaks in der Limonen- Minz Marinade
Steak vom deutschen Landschwein
Rosmarin marinierte Lammchops
Thüringer Rostbratwurst
Feta - Gemüsesäckchen

Halbe Baked Potatoe
Senf, Ketchup, Aioli, Tomaten- Zwiebelcofit, Sour Cream

Dessert

Latte – Macchiato – Mousse mit Aprikosenkompott
Beerengrütze mit Vanillesauce

CITY CATERING

HAMBURG

denn wir lieben was wir tun

BBQ Buffet III

Vorspeisen

Hausgebeizter Lachs mit Honig - Senf - Dillsauce

Taboulé - Cous Cous Salat mit gegrillter Paprika, Tomatenconcassé und frischer Minze

Pfefferhähnchen auf Römersalat und Caesar´s Dressing

Raukesalat mit gebratenen Champignons und Tomaten mit mildem Dressing

Glasnudeln mit zarten Streifen vom Huhn in Soja - Sesammarinade

„Salat Nicoise“ mit frischem, gebratenem Gelbflossenthunfisch

Ciabatta und Vollkornciabatta mit Butterrosen und Kräuterbutter

Vom Grill

Zarte Lammkoteletts in Knoblauch - Petersilien - Marinade

Filets von fangfrischer Mittelmeerdorade im Kräutermantel

Entrecôte vom argentinischem Maredorinderrücken

Rib Eye Steak, Saté vom Huhn

Zucchini - und Auberginenscheiben

Knoblauchbaguette

Warm aus dem Chafing Dish

Hausgemachte, mit Steinpilzen gefüllte Ravioli mit Petersilienpesto

Dessert

Whisky Beeren mit Mascarpone und Bisquit

Schokoladencrème mit Splittern von der Zartbitterschokolade

Dreierlei Käse vom Brett

CITY CATERING

HAMBURG

denn wir lieben was wir tun

BBQ Buffet IV

Vorspeisen

Marinierte junge Feldkartoffeln mit grünen Bohnen, Paprika und Sardellen
Garnelensalat mit Apfelkapern in einer Dijon - Senfmarinade
Meeresfrüchtesalat mit gegrillter Paprika, Zitrone, Petersilie und Kapern
Kleine Patatas mit Salzkruste dazu Roquefort- und Knoblauchdip
Frittierte ganze Sardinen mit Zitronenspalte
Orangen - Fenchelsalat mit Lachs und gecrashten Walnüssen
Knackiger Römersalat mit Pfefferhuhn, Buttercroûtons und Frenchdressing
Ciabatta, hauseigenes Tomatenrelish

Frisch vom Grill

Entrecôte
Filets vom Seeteufel zitronenmariniert
Tiger Prawns
Mini - Tintenfisch am Spieß mit grünen Chilischoten
*
Dazu frisches Ratatouille und gratinierte Kartoffeln
Senf, Ketchup, Aioli, Mango Chutney, Tomaten - Zwiebelconfit

Dessert

Crème Caramel mit Orangenfilets
Mousse au chocolate
1 ganzer Käse dazu Trauben und Feigen

CITY CATERING
HAMBURG
denn wir lieben was wir tun