

GRILLANGEBOT DELUXE



BROT/DIPS/SAUCE

Sesamringe

Fladenbrot

Humus

Spinat-Joghurt

Dattel-Chili-Dip

Muhammara (Walnuss-Paprika-Dip)

Selbstgemachte Tomatensalsa

VORSPEISEN

Couscoussalat mit Gurke, Süßkartoffelwürfelchen und geröstetem Sesam

Orangenmöhrrchen mit Ziegenkäse und karamellisiertem Sesam&Orangenjus

Geröstete Aubergine mit Tahini, karamellisierten Kirschtomaten und Pinienkernen

Gebackene Rote Bete mit Kreuzkümmel, eingelegter Zitrone und Joghurt

Roter Blattsalat mit frischen Feigen, Granatapfelkernen und Feigendressing

Gebackener Blumenkohl mit Safran-Korinthen-Dressing und gerösteten
Mandelblättchen

Vier Aromensalat mit gerösteter Aubergine, Paprika, Oliven, Petersilie und
eingelegten Zitronen

zzgl. Liefer- und Abholkosten

zzgl. Reinigungskosten

Bei einem Auftrag unter 20 Personen, sind wir zur Deckung unserer Kosten gezwungen, einen Aufschlag
von 20 % auf unsere Preise zu berechnen.

GRILLANGEBOT DELUXE



GRILLGUT

Marinierte Lammspiesse mit Minze

Köfte1/2 Lamm + 1/2 Rind mit Knoblauch und Kreuzkümmel

Hähnchenbrust in Zitronen-Kräuter-Marinade

Garnelenspiesse mit Limette und frischen Kräutern mariniert

VEGETARISCH

Eingelegte Spitzpaprika

Marinierte Auberginen

Mit Fetakäse gefüllte Zucchini

Pro Person 40,00 €

DESSERT

Orangencreme mit Granatapfelkernen

Panna Cotta mit karamellisierten Früchten nach Jahreszeit

Pro Person 8,00 €

zzgl. Liefer- und Abholkosten

zzgl. Reinigungskosten

Bei einem Auftrag unter 20 Personen, sind wir zur Deckung unserer Kosten gezwungen, einen Aufschlag von 20 % auf unsere Preise zu berechnen.