



Südamerikanisches Grillbüffet

Ab 20 Personen: 27,90 Euro pro Person

Ab 40 Personen: 37,90 Euro pro Person

Vorspeisen

Die Vorspeisen werden als „Flying Büffet“ vor dem
Beginn des eigentlichen Grillbüffets serviert

Empanadas mit Schinken-Käse-Füllung

Gegrillte Quesadillas

Papaya-Paprika-Avocado-Spieße

Serranoschinken mit frischem Fladenbrot

.....

Fleisch und Fisch vom Grill

Argentinische Rindersteaks am Spieß

Rinder-Rippe (Costilla)

Schweinenackensteak

Sparerips

Rostbratwürste

Chorizo-Maniok-Spieße

Entbeinte Hühnchenkeule

Hähnchenbrust à la Montevideo

Entenbrust-Spieße

Lachsfilet

Scampi-Spieße mit Kokosmarinade

Mariniertes Rotbarbenfilet im Bananenblatt

Riesen-Scampi -Spieße(Gambas)

Seeteufelfilet im Speckmantel

.....

Vegetarisches vom Grill

Marinierte Gemüse-Spieße

Folienkartoffeln

Maiskolben mit Kräuterbutter

Schafskäse in der Folie

Gegrillte Kochbananen

Gefüllte Champignonköpfe

Gefüllte Tomaten mit Käse-Trüffel-Füllung

Saucen

Chimichurri

Barbeque-Sauce

Guacamole

Joghurt-Sauce

Mango-Senf-Sauce

Gegrillter Auberginedip

.....

Salate und Beilagen-Büffet

Palmherzen-Rucola-Salat mit Kirschtomaten

Süßkartoffelsalat nach „Jamaika-Art“

Avocado-Mango-Salat

Paraguayische Mais-Quiche

Brasilianischer Cashew-Nuß-Reis

Chipa und Kräuterbaguette

Nudelsalat nach „Jamaika-Art“

Baby-Spinat-Salat mit Schafskäse

Taco-Salat

.....

Dessert

Tiramizu do Brasil

Tropisches Früchtearrangement

mit Schokoladenbrunnen

Guaven-Crème

Internationales Käsebrett mit dreierlei Brotsorten