




> Mediterranean Grill Edition <


MEDITERRANEAN GRILL TAVOLATA

- ✓ für gemeinsame Momente am Tisch
- ✓ Speisen werden am Tisch serviert
- ✓ wahlweise 3 oder 4 Gänge
- ✓ inkl. Serviergeschirr & Vorlegebesteck
- ✓ 40-100 Personen




VORSPEISE

Ofenfrische Brotauswahl mit mediterranen Dips (Tomate-Paprika  / Pesto  / Schnittlauch )
Gegrillter Oktopus auf Fava mit Kapern & Zwiebeln

ZWISCHENGANG

Gegrillter Halloumikäse auf Beluga Linsen
Carpaccio vom Fenchel mit Orange & Pinienkernen 

HAUPTGANG

Gegrilltes Roastbeef vom Staufenrind mit Rosmarin
Ossobuco vom regionalen Lamm mit Thymian
Gefüllte Portobello Pilze mit Spinat & Feta 
Gegrillte Polenta-Ecken mit getrockneten Tomaten 
Mediterranes Grillgemüse 

Pauschale pro Person 49 €

DESSERT




Panna Cotta mit Beeren 
Filokuchen mit Vanillecreme & Orangensirup 

Pauschale pro Person 6 €




MEDITERRANEAN GRILL BUFFET

- ✓ für gesellige Abende mit Bewegung
- ✓ Selbstbedienung am Buffet
- ✓ wahlweise 2 oder 3 Gänge
- ✓ inkl. Buffetausstattung & Vorlegebesteck
- ✓ 40-300 Personen





BROTSTATION

Ofenfrische Brotauswahl mit mediterranen Dips (Tomate-Paprika  / Pesto  / Schnittlauch )

SALATE

Tabouleh-Salat mit Gurke, Granatapfel & Minze 
Tomaten-Brot-Salat mit Oliven & frischen Kräutern 
Fenchelsalat mit Orange & Pinienkernen 

HAUPTGANG

Maispoularde mit Zitronen-Thymian-Marinade
Gegrillte Hackspieße vom Staufenrind
Gefüllte Auberginen mit Tomaten & Zwiebeln 
Knusprige Ofenkartoffeln mit Rosmarin 
Selbstgemachte Saucen  

Pauschale pro Person 40 €

DESSERT

Zitronen-Joghurt Panna Cotta 

Pauschale pro Person 4 €


MEDITERRANEAN GRILL PLATES


- ✓ für lockere Get-togethers im Stehen
- ✓ Ausgabe aus dem Foodtruck
- ✓ erweiterbar mit Beilagenbuffet
- ✓ inkl. umweltfreundliches Geschirr & Besteck
- ✓ 100-600 Personen

HAUPTGANG

Maispoularde mit Zitronen-Thymian-Marinade
dazu Tomaten-Brot-Salat & Oliven

Hackspieße vom Staufenrind
dazu Tabouleh-Salat & Joghurt-Minz-Sauce

Gegrillter Halloumi-Käse 
dazu Grillgemüse & Tomaten-Chili-Sauce

Gefüllte Auberginen mit Tomaten & Zwiebeln 
dazu Tabouleh-Salat & Joghurt-Minz-Sauce

jeweils mit
Knusprige Ofenkartoffeln mit Rosmarin  

Pauschale pro Person 25 €

DESSERT

Zitronen-Joghurt Panna Cotta 

Pauschale pro Person 4 €

