



Grillmenü 3

Avocado Salat in Limette-Koriander-Marinade im Whiskyglas
Fenchel, Datteln, Orangen und rote blanchierte Zwiebeln in Roquefort Dressing
Büffelmozzarella und Kirschtomaten an Rucola-Pesto
Glasnudelsalat mit Shrimps und Shiitake-Pilze in Ingwer-Orangen-Dressing
bunte Blattsalate mit zweierlei Dressings und verschiedenen Toppings

Verschiedene mediterrane Brote mit Gorgonzola-Rotwein-Butter

Rinderfilet Medaillons

Schwertfisch in Knoblauchöl

Schweinelende im Serranoschinkenmantel

Perlhuhn auf der Haut gegrillt

Black Tiger Garnelen auf Zitronengrasspieß

Ziegenkäse mit Honig in Silbermantel

Frühlingskartoffeln in der Schale mit Olivenöl und frischen Kräutern

Zucchini, Paprika, Harricots Verts, Pinienkerne und frischer Basilikum aus dem Wok mit leichter Tomatensoße

frische Nudeln vor Ort zubereitet

Hausgemachte Grillsoußen

Orangentiramisu

Mango Panna Cotta mit Himbeerspiegel

Verschiedene Käsesorten mit Trauben, Nüssen und Feigensenf
Walnussbrot

Preis pro Person inkl. MwSt. von 19 %

Buffet 47,50 €

Teller Besteck 4,80 €

Spülen pauschal 170,00 €

ab 85 Personen sind Koch und Küchenhilfe inklusive,
bei Personenanzahl darunter kommen pauschal 190,00 € dazu,
inbegriffen sind jeweils Anfahrt, Aufbau, Abbau

Der Fliegende Holländer- Catering

Michiel Sander Luttje
Silberne Bergstraße 22
69253 Heiligkreuzsteinach
06220-4649017
01774538711

www.fliegenderhollaender-catering.com