

# BUFFET „BBQ“



## VORSPEISEN

Hausgebackenes Brot mit verschiedenen saisonalen Buttermischungen und Brotaufstrichen  
Mediterraner Kartoffelsalat mit Artischocken, Pilzen und Sardellen  
Hausgemachter Schnippelbohnsalat mit roten Zwiebeln und Speckdressing  
Tomatensalat mit Nüssen, Ziegenkäse und Rucola  
Carpaccio vom hausgebeizten Fjordlachs mit einem Limonen- Joghurtdip

## HAUPTSPEISEN (FRISCH VOM GRILL)

Saltimbocca vom Schweinefilet  
Koteletts vom Friesischen Salzwiesenlamm  
Hausgemachte Spareribs vom Meißner Landschwein  
Gefüllte Maispouardenbrust vom Hofgut Kaltenbach  
Saiblingsfilet von der Teichwirtschaft Schönfeld mit Radebeuler Gartenkräutern, in der Folie gegart

## BEILAGEN (FRISCH VOM GRILL)

Verschiedenes Grillgemüse, z. B. Zucchini, Aubergine, Schalotten, Paprika  
Gebutterte Maiskolben  
Grilltomaten, gefüllt mit Ziegenkäsecreme  
Gefüllte Champignons  
Backkartoffeln  
Gegrillte Polenta

## HAUSGEMACHTE DIPS UND SOSSEN

Aioli  
Tomaten-Mangosalsa  
Guacamole  
Gurkenrelish  
Tzatziki  
Sour Cream

## DESSERT

Zweierlei Schokoladenmousse mit marinierten Beeren im Glas serviert  
Italienische Panna Cotta mit Himbeeren und Minzpesto  
Verschiedenes Obst vom Grill mit einer Schokoladen-Chilisoße  
Französischer Rohmilchkäseauswahl mit Weintrauben und Feigensenf