

## Unser Erlebnis-,Grill-Buffer

### *Summer in the City*

Ist ausgelegt auf 120-150 Personen.  
Gerne lassen sich viele reduzierte Positionen auch auf  
die kleine und feine Privat-Grill-Feier umlegen

#### Pos A: Equipment:

Aufbau einer Buffetstation mit den entsprechenden Gas-Grills, Pfannen,  
kleinen Kochgeräten + Warmhalte-Chafing-dishes  
(durch Sie bitte gut gesicherten Starkstrom).  
Extra Kombi für Salate und separ. Teller-/Besteck-Station.

#### Pos B: Kulinarisches:

- a) Zur Begrüßung bieten wir: **Bruscettas Lorenzo**, warm (mit kl. Würfeln von  
Tomate, Käse, Schinken, medit. Kräutern  
in Rosetten oder aus der Serviettenhand zu essen.
- b) zu Beginn des Festes servieren wir jedem Gast ein  
Geburtstags-Amuse gueule:  
**„Broccoli-Souffle meets Auberginentaler“**, mit Rohkost-Cocktail und  
gebackenen Gambas im Kartoffelstroh, Balsamico-Sößlerl.  
Dazu werden Gebäck-Körbchen an den Tischen eingedeckt.
- c) das **„Summer in the City“**-Erlebnis-Buffer  
wird vor Ort gegrillt/gebraten, um die Frischequalität zu gewährleisten.
  1. Auf Dekospiegeln ist roh + mariniert angerichtet:
 

Barberie Entenbrust	Maispoularden Filet
LammLachse	Wild„like“ Medaillons
Merquez	Saté – Spießli vom Hühnchen
Summer-City-Steakletts	Lachs-Tranche in der Folie
Bärlauch-Griller	Kreolen-Spieß
  2. Einige Extra-Schmankerl (in kleinen Mengen) werden nebenstehend  
angeboten:
    - „Porkerhouse – Steaks“ mit den eingew. T-Knochen
    - „Rib-eye-Steaks“ mit Kräuterbutter in der Folie
    - „Mais-Karotten-Fladen“
  3. An Gemüse wird auf separatem Grill gebruzzelt:  
Ananas – Paprika – Zwiebeln – Auberginen – Zucchini – Sellerie.  
Außerdem werden heiß kredenzt:
    - gefüllte Tomaten und Champignons in Folie
    - Maiskolben im Pfeffersud
    - KarottenSticks im KräuterEssenz
  4. An heißen Spezial-Soßen, die individuell degustiert werden können  
bieten wir: Safransoße, Merlotsoße und tosc. Sienasoße.

5. An der Pfannen-Station gibt es die Highlights:
  - Crevettes la Castellet
  - Rossini-Filet, mehliert und „la´la minute“
  - Chicken-Jambalaja
  - Hash-Browns
  
6. Eine Salat-Station bietet Marktfrische, Interessantes, Mariniertes, Bodenständiges, mit kleinen Appetizern und g´schmackigen Dressings. Zum Gegrillten platzieren wir diverse Dippes und Grillsaucen.
  
7. Eine reichhaltige Brot- und Gebäckauswahl begleitet die Essenszeit.

**Pos C: Eventuelle Extrawünsche:**

a) **Mitternachtssuppen:**

- Cocosnuss-Suppe mit Shrimps,
  - Consomeé der Wildtomate mit Kerbelklößchen & Basilikum, Croutons
  - eine pikante „Chili-for Lilly“
  - „Bärlauchsupperl“ mit gebackenen Schinken-Krusterln
  - „King Creol Soup“ (sweet and sour) mit Legumes, Cashew-Nüssen und frischen Kräutern
  - „Omas-Kartoffelsupperl“ mit Lachsstreifen, Majoran und Krümele
- Hierbei stellen wir uns vor, wahlweise 2 versch. Schmankerl einzusetzen.

b) **Dessertbuffet:**

Hierzu unser Angebot zu den „Happy-Dreams“:

**Frische Früchte** und raffinierte **Mousse** wechseln sich ab mit Originalitäten und Gebackenem. Wir orientieren uns an

- gegrillten Bananen mit Cointreau und Pfeffer, flambiert,
- Birne Carmelita mit der Moccacreme und Karamelsauce,
- frittierte Erdbeeren und Weintrauben, Fruchtstrudel,
- Obstsalat mit Fruchtmark und Nüssen,
- „Mamma Mia“ die Weinschaumcreme mit Löffel-Biscuits und Beeren
- Dominosteine aus dem „Kirschenmichel“,
- Calvados-Pfirsich gespritzt mit Eierlikör-Frischkäse,
- div. Ministückerl aus versch. frischen Blechkuchen.

Aus dieser breiten Palette würden wir unser Abendsortiment auswählen.

Natürlich gibt es hier viele Varianten:

- z.B. vorbereitete Schmankerl-Desserts in
- z.B. großes Apfelküchlebacken vor den Augen der Gäste mit versch. Saucen (auch flambiert oder mit Eis und Nüssen)
- z.B. Bananen in der Schale gegrillt, mit braunem Zucker und Roseé-Pfeffer-Knospen belegt und flambiert, angerichtet mit Eierlikör-Frischkäse und Beeren-Ragout.
- z.B. kreieren wir auch gerne einen „Fantasy-Teller“ nach „Chef de cuisine“ toll arrangiert, egalisiert für jeden Gast das Gleiche, mittig ein gebackenes Vornamen-Initial

c) **Kulinarische Nachtgedanken**

Nach 23:00 Uhr könnte für ein „Durch die Nacht Schnabbulieren“ auch Deftiges und Aromatisches, Käse und Tapas aufgetragen werden.

In Miniaturen, vom fränkischen bis andalusischen, auch mit delikaten Käseköstlichkeiten. Dieser illustre Tapa-Spiegel mit Gebäck (hier evtl. mit nur 1 Suppe hinzu) lädt die Gäste zum Degustieren ein.

Gerne integrieren wir Ihre Wünsche und Vorschläge zu einem leistungsstarken GrillAngebot. Auch mit ServicePersonal, Equipment, Entertainment zu einem vollkommenen

**EventTainment**