



Buffet „Alstertraum“

Heiß vom Holzkohlegrill

- *Saftiges Hüftsteak vom Rind mit Kräuterbutter.*
- *Putensteaks „texanisch“ mariniert, mit BBQ Soße.*
- *Scampispieße in Knoblauchöl mit Alioli.*
- *Lachssteak mariniert in Weißwein, mit Dillsoße.*

Heiß aus dem Chafing Dish

- *Maiskolben in Butter geschwenkt.*
- *Gebäckene Kartoffel mit Sour Cream.*
- *Spanischer Kartoffelsalat mit Essig und Öl und vielen Kräutern.*
- *Salat von Spirelli „tricolore“ mit Pesto und frischem Parmesan.*
- *Geschmorte Zucchini-scheiben mit frischem Thymian.*
- *Steinchampignons in Balsamicovinaigrette.*
- *Gebratene Auberginenscheiben „arrabiata“.*
- *Sommerfrischer Blattsalat mit unserem Hausdressing.*
- *Buntes Käsebrett mit Weintrauben garniert.*
- *Partybrötchen und Butter.*
- *Gartenfrischer Beerensalat mit Mascarpone Creme.*