



Speisemeisterei

Schwäbisch Gmünd

Eventgastronomie · Partyservice · Festsaal »Lounge 26«

für ca.100 Personen

„Grill-Menü I“

Reise um die Welt

Vorspeisenbuffet

Luftgetrocknete Spezialitäten , Salami, Melonenvielfalt mit Schinken

fein mariniertes Gemüse

Mozzarella-Kirschtomaten-Spieße mit frischem Basilikum
und Brotchips

Europäisches Grill-Buffer

Italienische Involtni (Rindfleischspieß mit Räucherspeck gefüllt)

mit **mediterraner Gemüsepfanne**

Gyros-Spieße mit typisch griechischen Kräutergewürzen

mit **Tzaziki**

oder Kräuter-Lammkoteletts, mediterrane Art mit Zitrone, Knoblauch und feinstem Olivenöl

mit **Rosmarinkartoffeln**

oder Italienische Nudeldelikatessen

z. B. **Fettucine mit Steinpilzen** an Salbei-ButtersöÙle

Türkischer Gemüse-Kebab-Spieß

Auberginen, Paprika, Zucchini, Zwiebeln, Kirschtomaten, Champignons
mit Kräutermarinade und feinstem kaltgepressten Olivenöl

bunte Blattsalate mit Croûtons

Lollo rosso und bionda, Romana, Rucola, Radicio, Karottenstifte und Kapuzinerkresse,
Tomaten-, und Gurkensalat

mit Balsamico-Dressing, Chiabatta, Baquette

Asiatisches Grill-Buffer

Würzige Saté-Spieße vom **Hähnchenfilet** mit warmer Saté-Sauce

Bambus und **Zucchini** in **Kokossauce** und Austernpilze mit Duftreis, Sahnig-scharf aus Thailand

Gemüsespieße mit Paprika, Pilzen ,Frühlingszwiebeln und Räuchertofu, an
süßer-scharfer Chilisauce mit gerösteter Sesamsaat

Zitronengras-Garnelenspieße auf thailändische Art

oder Lachssteak asiatisch-scharf an süß-würziger Fruchtsauce



Speisemeisterei

Schwäbisch Gmünd

Eventgastronomie · Partyservice · Festsaal »Lounge 26«

Amerikanisches Grill-Buffer

Texas-Rib-Eye-Steak vom Weiderind aus der Region
mit Maiskolben, Kräuterbutter, und Barbeque-Sauce
oder Buffalo-Spare-Ribs vom schwäbisch hällischen Landschwein
mit Avocado-Dip,
Salat „Manhattan“ Coleslaw mit Weißkraut, Apfelspalten, Haselnusskerne
und grünem Paprika
oder Maissalat mit Kidneybohnen
gegrillte Ananas mit Orangencaramel

Desserts vom Buffet

Limonen-Joghurtcreme mit Erdbeermark
garniert mit frischer Limette und Minze
im klassischen „Weck-Gläschen“ angerichtet

Mousse au Chocolate mit Beerengarnitur
im klassischen „Weck-Gläschen“ angerichtet

Panna Cotta mit Himbeermark
garniert mit frischer Minze
im klassischen „Weck-Gläschen“ angerichtet

Exotischer Fruchtsalat aus Ananas ,Mango ,Bananen, Papaya und Trauben
im klassischen „Weck-Gläschen“ angerichtet