



Warme Buffets

Verschiede Pakete

Warme Buffets.

Y Berrys Sunset Dinner | Individuelles Wunschbuffet möglich

Y Vorspeisen

- Carpaccio vom Rinderfilet mit Trüffelaioli, Rucola und Parmigiano Reggiano
- Bulgur-Salat mit gebratener Garnele
- Farfalle-Salat mit Pesto Rosso, Rucola, Pinienkernen und Schafskäse
- Feldsalat mit Kartoffel-Vinaigrette und krossem Speck
- Gemischter Mini-Brötchenkorb mit Café de Paris Butter

Y Dessert aus dem Mini-Dish

- NY-Cheesecake mit Butterkeks-Crumble und Fruchtcoulis
- Katalanische Tiramisu mit versenkten Beeren, Nespressobisquit und karamellierter Crema Catalana

Y Hauptspeisen

- Rosa gebratenes Roastbeef vom Black Angus mit Black-Pepper in Rotwein-Balsamico-Jus
- Label-Rouge Lachs auf der Haut gebraten in Chardonnay-Sauce
- Tagliatelle in Trüffelsahnesauce mit braunen Champignons und Kirschtomaten

Beilagen

- Rosmarin-Drillinge mit zerstoßenem Meersalz
- Mediterranes Zucchini-Paprika Gemüse
- Spinat à la Crème

Warme Buffets.

Y Limes Passion | Individuelles Wunschbuffet möglich

Y Vorspeisen

- Vitello Tonnato mit Thunfischsauce, Rucola und Riesenkapernäpfeln
- Teriyaki-Rindfleischsalat mit Frühlingslauch, Paprika und Erdnüssen
- Limeberrys Fusilli-Salat mit Zuckerschote, Gurke, Garnele und Rucola-Basilikum-Pesto
- Rucola-Salat mit Ziegenkäse, Erdbeeren und Walnüssen
- Gemischter Mini-Brötchenkorb mit Trüffelaioli

Y Dessert aus dem Mini-Dish

- Mousse au Chocolat von der Zartbitterkouvertüre
- Panna Cotta von der Madagaskar-Vanille mit frischem Fruchttopping

Y Hauptspeisen

- Black-Angus Rind in dunkler Cranberrysauce
- Maishähnchenbrust in Tandoorimarinade
- Rigatoni in Pfifferlingrahm

Beilagen

- Mediterraner Kartoffelstampf mit getrockneten Tomaten und Kräutern
- Gebratene Saisonpilze mit Thymian und Knoblauch
- Buntes Saisongemüse

Warme Buffets.

Y Peaches & Cream | Individuelles Wunschbuffet möglich

Y Vorspeisen

- Rote Beete Carpaccio mit Ziegenkäse und karamellisierten Walnüssen
- Caprese Salat mit Cherrytomaten, Baby-Mozzarella, Pinienkernen und Rucola- Basilikum Pesto
- Cous-Cous Aprikosen Salat
- Wildkräutersalat mit 7-Kräuter Dressing
- Gemischter Mini-Brötchenkorb mit Tomatenbutter

Y Dessert aus dem Mini-Dish

- Baileys Creme mit versenktem Biskuit und Himbeerkompott
- Ziegenkäsemousse mit Waldbeeren

Y Hauptspeisen

- Trüffelrisotto mit Waldpilzen, Mascarpone und Parmesan
- Mediterrane Pasta Pfanne mit Pesto Rosso, Grillgemüse und frischem Rucola
- Süßkartoffelauflauf

Warme Buffets.

Y Sweet & Spicy | Individuelles Wunschbuffet möglich

Y Vorspeisen

- Exotischer Geflügelsalat mit Ananas und Mango-Chutney
- Mediterraner Kartoffelsalat mit Rucola, Serrano Schinken und Pesto
- Cous-Cous Aprikosen Salat
- Salatvariation vom Feld mit Honig-Senf-Vinaigrette
- Mini-Brötchenkorb mit Tandoori-Butter

Y Dessert aus dem Mini-Dish

- Weiße Tonkabohnenmousse mit Waldbeerenmark
- Pina Colada Creme mit Ananas (alkoholfrei)

Y Hauptspeisen

- Flapsteak in Goji-Beeren Sauce
- Hähnchenbrustfilet "Nappa-Valley-Style"
- Pasta A.O.P, Gambas apart

Beilagen

- Trüffelpüree
- Balsamico Pilze mit Parmigiano Reggiano
- Vanille-Möhren

Warme Buffets.

Y Oh Happy Day, vegan | Individuelles Wunschbuffet möglich



Y Vorspeisen

- Rote Beete Salat mit Birne, Balsamico und frischen Wildkräutern
- Taboulé Salat mit Bulgur
- Bruschetta Salat
- Wildkräuter Salat mit Balsamico-Dressing
- Gemischter Mini-Brötchenkorb mit Hummus

Y Dessert aus dem Mini-Dish

- Erdbeer-Minz-Salat mit Caipi-Pesto
- Kokos-Creme mit Fruchtspiegel

Y Hauptspeisen

- Fruchtiges Curry mit Tofu und halb wildem Reis
- Bandnudeln mit getrüffelter Hafersahne, frischen Pilzen, Brokkoli und Kirschtomaten
- Bunte Gemüse-Pfanne, saisonal



BBQ Buffets

Verschiedene Spezialitäten vom Grill

BBQ Buffets.

Y Love & Passion BBQ | Individuelles Wunschbuffet möglich

Y Vorspeisen

- Carpaccio vom Rinderfilet mit Trüffelaioli, Rucola und Parmigiano Reggiano
- Grüner Spargelsalat mit Erdbeeren und Crema di Balsamico
- Kirschtomatensalat mit Mozzarella di Buffalo, roten Zwiebeln, Tomaten-Pesto und Knoblauch-Croûtons
- Feldsalat mit Kartoffel-Vinaigrette und krossem Speck
- Gemischter Mini-Brötchenkorb mit Café de Paris Butter

Y Dessert aus dem Mini-Dish

- Erdbeer-Minz Salat mit Caipi-Pesto
- Joghurt-Limettenmousse mit Butterkeks-Streuseln

Y Frisch vom Grill

- Surf `N Turf mit Black Angus Roastbeef mit Black-Pepper und Riesengarnelen
- Saftige Hähnchenbrust in Tandoori-Marinade
- Label Rouge-Lachs auf der Haut gegrillt mit Zitronenpfeffer und Fleur de Sel
- Grillkäsepäckchen mit Paprika, Cherrytomaten, Rosmarin, Thymian und Knoblauchöl
- Riesenchampignons gefüllt mit Kräutercreme und Parmigiano Reggiano

Beilagen

- Trüffelpommes mit Parmesan
- Rosmarin-Drillinge mit zerstoßenem Meersalz
- Gratiniertes grüner Spargel
- Mediterranes Grillgemüse

Hausgemachte Saucen / Dips

- Trüffelaioli, Mango-Chutney, Paprika-Creme mit Ajvar

BBQ Buffets.

Y Limes BBQ | Individuelles Wunschbuffet möglich

Y Vorspeisen

- Würziger-frischer Hühnchensalat mit roten Zwiebeln und Salsa Verde
- Italienischer Kartoffelsalat mit getrockneten Tomaten, Oliven und Rucola
- Farfalle-Salat mit Pesto Rosso, Rucola, Pinienkernen und Schafskäse
- Hirtensalat mit Minourikäse
- Gemischter Mini-Brötchenkorb mit Tomatenbutter

Y Dessert aus dem Mini-Dish

- Mango Mousse mit Schokoladenraspeln
- Panna Cotta von der Madagaskarvanille mit Sahne-Karamell und gerösteten

Y Frisch vom Grill

- Pork-Neck mit Soy-Honey Glasur
- Spare-Ribs
- Hähnchenbrustfilets mit Black-Pepper
- Ziegenkäsepäckchen mit frischen Kräutern und Honig

Beilagen

- Klassisches Kartoffelgratin
- Mediterranes Zucchini-Paprikagemüse
- Gebratene Saisonpilze mit Thymian und Knoblauch

Hausgemachte Saucen / Dips

- Limberrys BBQ-Sauce, Tomatenbutter, Papaya-Chutney

BBQ Buffets.

Y Veggie BBQ | Individuelles Wunschbuffet möglich



Y Vorspeisen

- Gnocchi Salat mit getrockneten Tomaten, Mozzarella, Rucola, Pinienkernen und Balsamico
- Grüner Spargelsalat mit Erdbeeren und Crema di Balsamico
- Rote Beete mit Ziegenkäsetaler und karamellisierten Walnüssen
- Cous-Cous-Salat mit Zucchini, Paprika und Schafskäse
- Gemischter Mini-Brötchenkorb mit Salzbuter
-

Y Dessert aus dem Mini-Dish

- Erdbeer-Minz Salat mit Caipi-Pesto
- Joghurt-Limettenmousse mit Butterkeks-Streuseln

Y Frisch vom Grill

- Karamellierter Maiskolben mit Fleur de Sel
- Grillkäsepäckchen mit Olive, getrockneten Tomaten und Schafskäse
- Geschmolzener Ziegenfrischkäse im Alupäckchen mit Kräutern und Honig
- Gefüllte Riesenchampignons mit Käse-Lauch Creme und Reggiano

Beilagen

- Gratiniertes grüner Spargel mit Meersalz und Parmesan
- Brokkoli und Romanesco mit Mandelbutter
- Rosmarin-Drillinge mit zerstoßenem Meersalz

Hausgemachte Saucen / Dips

- Trüffelaioli, Café de Paris Butter, Tomatenbutter

BBQ Buffets.

Y Burger BBQ | Individuelles Wunschbuffet möglich

Y Vorspeisen

- Farfalle Salat mit Pesto Rosso, Rucola, Schafskäse und Pinienkernen
- Salatvariation vom Feld mit Honig- Senf- Dressing
- Cole Slaw
- Tomaten- Brot- Salat á la Bruschetta mit Ciabatta- Croûtons

Y Dessert aus dem Mini-Dish

- Ananas-Salat mit Minz-Joghurt und Granatapfelkernen
- NY-Cheesecake mit Butterkeks-Crumble und Fruchtcoulis

Y Frisch vom Grill

- Burger Classic mit 285g Finest Black Angus Beef

Beilagen

- Gratinierter grüner Spargel mit Meersalz und Parmesan
- Brokkoli und Romanesco mit Mandelbutter
- Rosmarin-Drillinge mit zerstoßenem Meersalz

Hausgemachte Saucen / Dips

- Trüffelaioli, Café de Paris Butter, Tomatenbutter


LIMEBERRY



Limberry-Dinner

Gesetzte Menüs

Limeberry-Dinner.

 Hype the Berry

Amuse-Gueule | Gruß aus der Küche

Vorspeise

Rote Beete | Ziegenkäse | Walnuss | Honig

Hauptgang

Roastbeef | Black-Pepper Sauce | Trüffelpüree | Vanille Möhren
Label-Rouge Lachs | Zitronenpfeffer | Kartoffel-Erbсен Püree | gratinierter grüner Spargel
Tagliatelle | Creme | Trüffel | Kirschtomaten | Pilze

Dessert

Broken NY-Cheesecake

Limeberry-Dinner.

Y Menu Vibes

Amuse-Gueule | Gruß aus der Küche

Vorspeise

Rote Beete | Pulpo

Hauptgang

Flapsteak | Jus | Süßkartoffelstampf | Edamame

Kabeljau | Wurzelgemüse | Möhren

Trüffelrisotto | Steinpilze

Dessert

Lava Kuchen | Sorbet

Limeberry-Dinner.

Y Dine Fine

Amuse-Gueule | Gruß aus der Küche

Vorspeise

Rucola | Burrata | Pesto

Hauptgang

Lammkarree | Baby Kartoffeln | Bohnen
Seezungenfilet | Mangold Kartoffeln | Kohlrabi
Pasta | Caprese

Dessert

Joghurt | Erdbeeren