



ZUM EMPFANG:

Mojito Blues mit viel frischer Minze und ein wenig Rum

Kleine gefüllte Tortilla-Wraps mit Avocado, Koriander und Tomate

Geröstete Tomaten-Bruschetta

Chicken-Satay mit Minze und Kreuzkümmel

VOM GRILLBUFFET:

*Sesam-Hühnchen mit Soja-Ingwer-Dressing,
Karotten und Zuckererbsen, Klassisches BBQ Chicken
Orangen-glasierte Entenbrust*



*Big Ed's (Old Bridge, New Jersey) Marinated Killer Ribs
Provenzalisches Lammcarree in der Kräuter-Senf-Kruste
Nürnberger Rostbratwürstchen und kleine Kräuterfrikadellen*

Southern-Style Barbecued Shrimps

Jakobsmuscheln mit Avocadosalsa

Halber Maine-Lobster mit Estragon-Limonen-Butter

UND DAZU:

Gaspacho von gerösteten Tomaten und Paprika

Mixed Grill von Sommergemüsen

Grüner Spargel mit Soja und Sesam

Ganze Maiskolben mit Petersilien-Knoblauch-Butter

Baguette, Ciabatta, Mini-Brötchen, Laugengebäck

Knoblauch-Sauce, Tartar-Sauce, Minz-Mayonnaise

Ananas-Sauce mit Koriander, Chutneys aus eigener Herstellung

Süßer Senf, Hot-Ketchup, Sour Cream

PERSÖNLICHER SERVICE FÜR DEN ANSPRUCHSVOLLEN GASTGEBER

HOLTMANN'S SPECIAL EVENT CATERING

AM BOLLWERK 21 · 50667 KÖLN · TEL. 02 21/257 63 30 · FAX 257 62 15 · WWW.HOLTMANN.COM