



Cäcäs-Burger mit
Avocado-Mayo-
Sauce
Käse

PULLED PORK
BURGER

Belegte
Brotchen
mit
Käse
und
Wurst

Grazing Table

Unter Freunden
Made with love
by Gasthof Mägeln



Grazing Table...

Food Trend und Eyecatcher zugleich! Ein Grazing Table ist die moderne Form eines Buffets. Dieser Trend kommt aus Australien und besteht eigentlich nur aus kalten Bestandteilen wie Fingerfood und Salaten, um eine Art Weidetisch zu symbolisieren – den Grazing Table.

Den typischen Look kreieren auch wir mit den Basisbestandteilen, Fingerfood-Elementen und Salaten. Angepasst an unsere Region, ergänzen wir den Grazing Table mit unterschiedlichen warmen Speisen und leckeren Desserts.

Auf den folgenden Seiten, findet ihr alle Infos zu unserem Grazing Table Herbst-/Winter-Special...



Basisbestandteile

Charchuterie

- erlesene Käseauswahl von Maison Kober
- italienische und regionale Salami- und Schinkenauswahl
- Ciabatta sowie frisches Obst (nach saisonaler Verfügbarkeit)

Butter & Dips

- Orangen-Bacon-Butter mit Orangenabrieb, geröstetem Bacon und Ahornsirup
- Mediterraner Dip mit getrockneten Tomaten und frischen Trauben

Fingerfood & Salat

- Mini Brioche-Burger mit Pulled Pork, einer rauchigen BBQ-Sauce, herzhaftem Cheddar, Gewürzgurke und karamellisierten Balsamico-Zwiebeln
- Mini Wrap-Röllchen mit einer mediterranen Tomaten-Creme und Rucola
- Buchweizensalat mit Erbsen, dicken Bohnen, Brokkoli-Reis, Frühlingszwiebel und einem Agaven-Senf-Dressing im Weckglas



Warmes & Desserts

Warme Bestandteile (3 Varianten auswählen; bei weniger als 30 Personen nur 2 Varianten)

- Schweinefilet mit einer Dijon-Senf-Kruste in einer Dijon-Rahmsauce mit geschmortem Ofengemüse und halbierten Kartoffel-Drillingen
- Süßkartoffel-Kürbis-Curry mit Brokkoli, halbierte Kartoffel-Drillingen, geröstete Kichererbsen und einem Cashew-Limetten-Topping (veggi)
- Süßkartoffel-Kürbis-Curry mit zarten Hähnchenbrustfilets, Brokkoli, halbierte Kartoffel-Drillingen, geröstete Kichererbsen und einem Cashew-Limetten-Topping
- Kabeljau auf roten Linsen mit Cranberries und halbierten Kirschtomaten

Desserts

- Panna Cotta mit einem Orangen-Fruchtspiegel als Topping
- Cheesecakecreme mit einem Beeren-Oreo-Topping