



Grazing Table

Unter Freunden
Made with love
by Gasthof Mägeln



Good to know

Auf den folgenden Seiten findet ihr alle Optionen, um euch euren perfekten Grazing Table zusammen zu stellen.

Was ihr bei der Auswahl beachten solltet:

- Die Anzahl der Gerichte, die ihr auswählen könnt. Diese Infos findet ihr bei den jeweiligen Überschriften.
- Bei einer saisonalen Auswahloption, richtet euch bitte nach dem Zeitpunkt eurer Feier.
- Der angegebene Preis versteht sich JE PERSON inkl. USt.
- Kinder werden nach Lebensjahr berechnet (3,29€/Jahr).

Hinweis zur veganen Auswahl: Für unsere Gäste kochen wir alle Gerichte mit natürlichen Zutaten und verwenden keine veganen Ersatzprodukte.



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, könnt ihr den Grazing Table für eure Feier zusammenstellen.



Basisbestandteile

Immer enthalten sind:

- erlesene Sorten Weich- und Hartkäse von Maison Kober
- verschiedene Sorten Schinken und Salami
- Ciabatta, Cracker und Nüsse sowie frisches Obst (nach Saison)

Butterpods *(bitte 2 Varianten auswählen; bei unter 30 Personen nur 1 Variante)*

- Limettenabrieb, Meersalz und Parmesanhobel
- getrockneten Tomaten, Thymian und geröstete Pinienkerne (vegan)
- Orangenabrieb, gerösteter Bacon und Ahornsirup

Dips *(bitte 2 Varianten auswählen; bei unter 30 Personen nur 1 Variante)*

- Mediterraner Dip mit getrockneten Tomaten und frischen Trauben (vegan)
- orientalischer Curry-Dip mit Dattel, Feta und schwarzem Sesam
- Whipped Feta-Feigen-Dip mit geröstetem Knoblauch



Appetizer

Immer enthalten sind:

- Mini Brioche Burger mit Pulled Pork, einer rauchigen BBQ-Sauce, herzhaftem Cheddar, Gewürzgurke und karamellisierten Balsamico-Zwiebeln

Eure Auswahl *(bitte 2 Varianten auswählen; bei unter 30 Personen nur 1 Variante)*

- Mini Wrap-Röllchen mit einer Tomatencreme und Rucola (vegan)
- Orientalische Dattel-Walnuss-Hackbällchen
- würziger Chorizo-Taler mit marinierten Garnelen
- Zitronen-Feta mit Zucchiniestreifen und halbtrockneten Kirschtomaten
- eingelegte Zucchiniestreifen mit halbtrockneten Kirschtomaten (vegan)



Salate nach Saison

Verschiedene Sorten Blatt- und Wildkräutersalat nach Saison:

- mit Spargel, frischen Erdbeerspalten und Erdbeer-Dressing (*April-Juni*)
 zusätzlich mit gezupftem Mozzarella
- mit Mango, Heidelbeeren, gerösteten Pinienkernen und Mango-Dressing (*Juli-Aug*)
 zusätzlich mit gezupftem Mozzarella
- mit Feigenspalten, gerösteten Kürbiskernen und Feigen-Dressing (*Sept-Nov*)
 zusätzlich mit Ricottaflocken
- mit Orangenfilets, Granatapfelkernen, Walnüssen und Orangen-Dressing (*Nov-Jan*)
 zusätzlich mit Ricottaflocken
- mit marinierten Pomelo, Avocado, Mango, geröstete Erdnüssen und Sesam sowie einem Mango-Dressing (*Feb-März*)

Ganzjährige Alternative (*falls euch keiner der oben genannten Salate zusagt*):

- Caesar-Salat mit frischem Blattsalat, Grana Padano, halbierten Kirschtomaten und dazu ein hausgemachtes Caesar-Dressing mit krossen Croutons
- wahlweise dazu: Hähnchenfiletsreifen und Knusper-Bacon **+0,50€/Person inkl. USt.**



Add on

Beilagensalat classic oder vegan *(bitte 1 Variante auswählen)*

- Roter Linsensalat mit Cranberries, halbierten Kirschtomaten und frischem Rucola
- Roter Linsensalat mit Cranberries, halbierten Kirschtomaten und frischem Rucola *(vegan)*

Immer mit dabei als Beilage:

- Pasta Sassella, frische Garganelli mit Kirschtomaten und gedünsteten Lauchzwiebeln und einem Basilikum-Zitronen-Pesto
- zusätzlich mit einer Tomatensauce für Kinder



Warme Speisen

Fleisch, Fisch, vegetarisch und vegan

(bitte 3 Varianten auswählen, bei unter 30 Personen nur 2 Varianten)

- Premium-Rinderfilet mit einer Dijon-Senf-Kruste in einer Dijon-Rahmsauce mit geschmortem Ofengemüse und halbierten Kartoffel-Drillingen **+5€/Person inkl. USt.**
- Schweinefilet in Riesling-Rahm-Sauce mit frischen Champignons und Kräutern
- Hackbällchen in einer Limetten-Kokos-Sauce mit Zitronengras; dazu Duftreis
- Süßkartoffel-Kürbis-Curry mit Hähnchenbrustfilets, Brokkoli, Kartoffel-Drillingen, gerösteten Kichererbsen und einem Cashew-Limetten-Topping
- Süßkartoffel-Kürbis-Curry, Brokkoli, Kartoffel-Drillingen, gerösteten Kichererbsen und einem Cashew-Limetten-Topping *(vegan)*
- Orzo-Tomaten-Reis mit Kirschtomaten und frischem Basilikum *(vegan)*
 - zusätzlich mit einem marinierten Feta-Topping
- Garnelen-Kabeljau-Pfanne auf Orzo-Tomaten-Reis mit frischem Basilikum und einem marinierten Feta-Topping
- Kabeljau auf Fenchel-Orangen-Gemüse in Orangenschaumsauce



Desserts

Immer enthalten ist:

- Panna Cotta mit einem Beeren-Thymian-Topping (Beeren nach Saison)

zusätzlich nach Saison:

- Joghurt-Limetten-Mousse mit einem Ananas-Basilikum-Topping (Mai-Aug)
- Schokoladen-Mousse mit einem Apfel-Pistazien-Topping (Sept-Okt)
- Cheesecake-Creme auf Cantuccini mit einem Granatapfel-Topping (Nov-Jan)
- Oreo-Cheesecake-Creme auf Oreo-Crunch mit einem Mango-Passionsfrucht-Topping (Feb-April)