Melonen-Feta-Spieße mit Basilikum

Du suchst nach einem erfrischenden Fingerfood für das nächste Buffet, Grillfest oder Picknick? Dann kommen Melonen-Feta-Spieße gerade recht. Denn die sind nicht nur herrlich fruchtig, sondern lassen sich auch super vom Spieß knabbern ohne von der Wassermelone klebrige Hände zu bekommen. Das Beste? Ein separates Dressing aus Minze und Limettensaft, dass du dir vom Reinbeißen frisch drüber träufeln kannst.

Tomate-Mozzarella-Spieße

Klein. Fruchtig. Und mit einem Happs vernascht. Obwohl super einfach gemacht, sind Tomate-Mozzarella-Spieße bereits meist als erstes vergriffen. Denn diese kleinen Appetit-Häppchen mag einfach jeder. Ob Geburtstagsbuffet, Picknick oder Grillparty: Tomate-Mozzarella-Spieße gehören als Fingerfood einfach dazu! Wer es besonders raffiniert mag, kann dazu übrigens auch eine Vinaigrette oder Basilikum-Pesto reichen.

Pulled Pork Menu

Einmal im Jahr gibt es bei uns ein Pulled Pork Buffet. Mit zartem Pulled Pork, selbstgebackenen Burger-Brötchen, zwei verschiedenen Coleslaws, ganz vielen Saucen und natürlich Pommes und Wedges. So kann sich jeder seinen liebsten Pulled

Pork samt Beilagen zusammenstellen. Das Ergebnis: Ein interaktiver Abend mit kulinarischem Hochgenuss. Darauf hast du auch Lust? Dann durchstöbere meine liebsten Rezepte für ein Pulled Pork Menu und verzaubere deine Gäste mit einem amerikanischen Buffet der Extraklasse.