

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.

Schnittlauch-Blüten-Butter

Schnittlauchblütenbutter ist ein wahrer Hingucker! So verleihen die lilafarbenen Blüten deiner Kräuterbutter nicht nur einen tollen Farbtupfer, sondern auch einen ganz leicht süßlichen Geschmack. Zusammen mit ein paar Schnittlauchhalmen für die Schärfe und etwas Zitronenabrieb für eine kontrastierende Säure entsteht so ein köstlicher Aufstrich. Wichtig: Die Halme, die Blüten tragen, sind genießbar aber oft nicht mehr so lecker. Hier am besten einmal probieren und sonst Halme ohne Blüten wählen.

Paprika-Salat

Bunt, aromatisch und mit dem perfekten Biss. Dieser Paprika-Salat ist besonders knackig. Umspielt von einer leichten

Vinaigrette steht dabei das pure Paprika-Aroma im Vordergrund. Ein Salat, der so viel mehr ist, als nur eine Beilage. Auf ihm kannst du Fisch und Fleisch betten, du kannst du ihn zum Picknick mitnehmen oder auf Buffet stellen. Paprika-Salat kann einfach niemand widerstehen.

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.