

# Grillbuffet Okavango

Salatbuffet mit verschiedenen Blattsalaten, Tomatensalat, Gurkensalat  
Joghurt- und Essig-Öl-Dressing

Paprika-Mais-Salat mit Sauerrahm-Dressing

Salat aus Kartoffel, Ei und Gurke

Bunter Bohnenmixsalat

Mandarinen-Lauchsalat mit Käsestreifen

Geflügelsalat mit Erbsen, Bananen und Mango Chutney

Salat von Kichererbsen mit Frühlingszwiebeln

## **Vom Koch frisch gegrillt auf dem Holzkohlegrill**

Eingelegte Straußensteaks, Marinierte Nackensteaks, Medaillons vom  
Butterfisch aus der Limonenmarinade

Als Dip:

Chilisauce, grüne Pfeffersauce und Knoblauchsauce

## **Frisch aufgeschnitten**

Schweineschulter in Tagine-Marinade (Honig, Sesam)

## **Imphwa**

Geschmortes Gemüse mit Zucchini, Tomaten und Wirsing, Maiskolben mit  
Kräuterbutter, gebackene Kartoffeln in Schale mit Sauerrahm

## **Gemüse-Reisboboti**

Bunter Reis-Gemüseauflauf mit Ei gebacken

## **Yoghurt Zabadie Belkheiar**

Maisfladenbrot,  
dazu Joghurtdip mit Gurke  
oder Butter

Hirsepudding mit Fruchtsauce

Grießcreme mit frischem Obstsalat, Mais-Zimtpudding  
mit Schokoladensauce

Vanillequark auf sautierten Früchten

**Ab 100 Personen**

