



Grillbuffet

Vorspeisen - 5 zur Wahl -

Weißkraut-Salat

Mediterraner Bulgur Salat (Gurke, Tomate, Chili, Minze, frische Kräuter)

Hausgemachter Tomaten-Brot-Salat (Laugenbrezel), Rote Zwiebel, Schnittlauch

Deftiger Kartoffelsalat (Essig-Öl oder mit Mayonnaise), mit oder ohne gekochtem Ei

Leberkäs – Brezel Salat, Radieschen, kleine Tomaten, Gurke, rote Zwiebeln

Antipasti vegetarisch (Champignons, gelbe und rote Paprika, Zucchini, Karotten)

Gebratene Champignons abgelöscht mit Balsamico Essig

Provence salischer Nudelsalat mit getrockneter Tomate und gehackten Oliven, pikant

Tomate-Mozzarella, Pesto

Frische Blattsalate mit zwei verschiedenen Dressings zur Wahl, Toppings

Geschmorte Möhren mit Curry und Sesam

Dazu reichen wir immer: Brotkorb, Butter, Sauerrahm

Vom Grill

Regionale Metzger Bratwurst

Mariniertes Nackensteak vom Strohschwein

Hähnchenbrustfilet, eingelegt in Teriyaki Sauce

Bunter Gemüsespieß (Paprika, Zwiebeln, Karotten, Zucchini, Champignons)

Tauschkomponenten für den Grill

Geflügelbratwurst

Lachsfilet mit Zitronengras im Bananenblatt zzgl. 3,00€

Halloumi Käse zzgl. 2,00€

Wildbratwurst

Maiskolben

Gefüllte Riesen-Champignons



Warme Beilagen

Rissolé Kartoffeln oder Kartoffelwedges

Gemüsepfanne, quer aus dem Garten

Saucen

Barbecue, Kartoffelcrème, Ketchup, Senf

Dessert – 1 zur Wahl

Crème brûlée mit Tonka Bohne

Hausgemachtes Tiramisu

Saisonaler frischer Obstsalat mit Minze

Kokos-Panna Cotta mit Mangosugo

Mousse von belgischer Schokolade (dunkel *oder* hell)

Schneegestöber (Baiser–Quark-Joghurt-Crème, Himbeeren)

Rote Beerengrütze mit Vanillesahne

Sorbet

Zu Ihrer Information: Wir kalkulieren pro Person insgesamt mit 1000g.

Das Buffet versteht sich nicht als „All you can eat“.

Die Buffets sind für eine Person Anzahl ab mindestens 30 Personen kalkuliert.

Preis pro Person: 36,50€