



## **Grillbuffet**

### **Vorspeisen - 5 zur Wahl -**

Weißkraut-Salat

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

Hausgemachter Tomaten-Brot-Salat (Ciabatta), 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

Provenzalischer Nudelsalat mit getrockneter Tomate und gehackten Oliven, pikant

Tomate-Mozzarella, Pesto

Frische Blattsalate mit zwei verschiedenen Dressings zur Wahl

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 und Limette zzgl. 3,00€

Halloumi Käse zzgl. 3,00€

Wildbratwurst

Maiskolben

Gefüllte Riesen-Champignons



## **Warme Beilagen**

Risolée-Kartoffeln oder Kartoffelwedges  
Gemüsepfanne, quer aus dem Garten  
Saucen  
Barbecue, Kartoffelcrème, Ketchup, Senf

## **Dessert – 1 zur Wahl**

Crème brûlée  
Hausgemachtes Tiramisu  
Saisonal 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: 39,50€**