

BARBECUE-GRILLBUFFET

Von Mai bis September

VORSPEISEN

Antipasti

(verschiedene eingelegte Gemüsesorten gebraten in Knoblauchöl)

Strauchtomaten mit Mozzarella und frischem Basilikum

SALATBUFFET

Hirtensalat mit Tomaten, Oliven, Peperoni, Feta und Gurken

Nudelsalat mit Oliven, Cherrytomaten, getrockneten Tomaten und Rucola

Kartoffelsalat mit Eiern und Gewürzgurken

Texassalat mit Kidneybohnen, Mais, Paprika und Staudensellerie in einer Kräutervinaigrette angemacht

Rohkostvariationen mit Tomaten, Gurken, Zwiebelringen, Kürbiskernen und einer Auswahl an Blattsalaten mit 2 verschiedenen Dressings zur Auswahl

VOM GRILL

Nackensteaks in Kräutermarinade

Nürnberger- und Schinkenkrakauerwürstchen

Pute in einer Currymarinade

Grillfackeln

(dünnes Bauchfleisch am Spieß, knusprig gegrillt)

Rib Eye Steaks vom Rind

Kulinarie

BARBECUE-GRILLBUFFET

Von Mai bis September

WARME SPEISEN

Lachssteak auf einem Gemüsebett mit Limonenbutter

Bunte Gemüsespieße

Folienkartoffeln

SAUCEN

BBQ-Sauce, Aioli, Sour Cream, Kräuterbutter, Mango-Curry-Sauce,
Limonenbutter, Ketchup, Senf, Mayonnaise

BROTAUSWAHL

Party Brotkranz und diverse Sorten Stangenbrot

DESSERT

Verschiedene Sorten Eis mit diversen Saucen

Mousse Variationen mit frischen Früchten und Vanillesauce

28,90 €

PRO PERSON

ab 40 Personen

Alle Preise inkl. MwSt.

Kulinarie