

Grill Buffet 1

ab 10 Personen

Kartoffelsalat "klassisch" mit Gewürzgurken, Zwiebel, Mayonnaise und Petersilie

Krautsalat mit Essig und Öl, wahlweise mit Speck oder Paprika

Nudelsalat mit Fleischwurst, Gewürzgurken, Erbsen und Mayonnaise Ketchup und Senf

Vom Holzkohlegrill:

Rostbratwürstchen

Käsegriller

Marinierte Schweinenackensteaks

Marinierte Hähnchenbrust

Aus der Pfanne:

Kleine Rosmarinkartoffeln mit Meersalz und Olivenöl

ab 20 Personen

16,50 € p.P

Grill Buffet 2

ab 10 Personen

Knackige Blatt und Rohkostsalate mit Dressing Croutons und gerösteten Kernen

Rustikaler Bauernsalat mit Gurken, Tomaten, Zwiebeln, Paprika, Fetakäse und frischen Kräutern in Essig und Öl

Fruchtige Strauchtomate mit Mozzarella und hausgemachter Basilikumpesto

Knusprig gebackenes französisches

Weizenbaguette und

Rustikales Steinofenbaguette

Kräuterdip und Zwiebeldip

Verschiedene Grillsaucen

Aus der Pfanne:

Kleine Röstkartoffeln mit Speck und Zwiebeln gebraten

Vom Holzkohlegrill:

Marinierte Hähnchenbrust

Rostbratwürstchen

Kleine Hüftsteaks vom Rind

ab 20 Personen

20,50 € p.P

Grill Buffet 3

ab 10 Personen

Knackige Blatt und Rohkostsalate mit Dressing
Croutons und gerösteten Kernen

Schichtsalat mit Thunfisch und Nachos

Coleslaw Salat mit Weißkohl
mit geraspelten Möhren
in leichter Joghurt Mayonnaise

Tortellinisalat mit getrockneten Tomaten
Grana Padano, Cashewnüsse
Knoblauch und Rucola

Knusprig gebackenes französisches
Weizenbaguette und
Rustikales Steinofenbaguette
Kräuterdip und Zwiebeldip
Verschiedene Grillsaucen

Aus der Pfanne:

Mediterrane Gemüsepfanne von Zucchini,
Paprika, Champignons, frischen Kräutern,
Zwiebeln, Olivenöl und Knoblauch
Kleine Rosmarinkartoffeln mit Meersalz
und Olivenöl

Vom Holzkohlegrill:

Gemüsespieße mit frischen Kräutern mariniert
Kleine Ladyrumpsteaks
Marinierte Hähnchenspieße
Marinierte Schweinerückensteaks

ab 20 Personen

28,00 € p.P