

## Grillbüfett „Chef“

*ab 10 Personen*

*Rehnüsschen in Kräutermarinade  
Riesengarnelen mit Aioli  
Filet von der Dorade royal mit Pesto in Aluminiumfolie  
Rumpsteak vom friesischen Weideochsen*

*Kräuterbutter, Grillsaucen, Oliven, Kapernfrüchte*

*Auswahl von Antipasti in Balsamico mit Pesto  
Gurkensalat in Dijon-Senf-Sauerrahm  
Reiskornnudeln mit Korinthen, Koriander und Pinienkernen  
Mediterrane Brötchenvariation  
Kleine Rohmilchkäseauswahl*

*Crème brûlée mit frischen Früchten*

*€ 38,50 pro Person*

## Grillbüfett „American Style“

*ab 10 Personen*

*Rib-eye-steak vom Black-Angus Rind  
Bacon  
Putensteak*

*BBQ-Sauce, Hot Chilipepper-Sauce, Knoblauchcreme*

*Refried beans  
Guacamole  
Ceasars salad*

*Schokoladenmuffins  
Brot und Salzbuter*

*€ 26,- pro Person*

## **Grillbüfett „Do it yourself“**

(zum Selber Grillen!) Mit Koch  
€19,- pro Person

*ab 10 Personen*

*Nackensteak vom Schwein  
Schinkenbratwurst oder Geflügelbratwurst*

*Auswahl von Grillsaucen*

*Salate der Saison  
Tomaten und Mozzarella mit Basilikum  
Griechischer Bauernsalat mit Fetakäse  
Kartoffelsalat  
Baguette*

*€ 16,- pro Person*

**Grillbüfett „Uderzo grüßt“**

*ab 35 Personen*

*Ganzes Wildschwein auf Buchenholz gegrillt mit Kräuterhüttenkäse und Sour Creme*

*Antipasti in Balsamico mit Pesto  
Tomaten und Mozzarella mit Basilikum  
Rukolasalat mit Parmesanspänen und Pinienkernen  
Auswahl von Rohmilchkäsen mit Weintrauben und Feigensenf  
Brot/Partybrötchen und Butter  
Petersilien-Gin-Sorbet*

*€ 47,50 pro Person*