

TAGUNGSHOTEL Jesteburg | Itzenbütteler Straße 35 | D-21266 Jesteburg  
 Fon: +49 (0) 4183 9390 | Fax: +49 (0) 4183 939 100

### Grillbüfett „Do it yourself“

ab 10 Personen

Putensteak in Currymarinade  
 Nackensteak vom Schwein  
 Verschiedene Bratwürste und Gemüsespieße <sup>J</sup>

Auswahl von Grillsaucen <sup>J</sup>

Tomaten und Mozzarella mit Basilikum <sup>G</sup>  
 Griechischer Bauernsalat mit Oliven, Peperoni und Feta <sup>G</sup>  
 Krautsalat mit gerösteten Kernen  
 Rukolasalat mit gerösteten Pinienkernen und Balsamicodressing <sup>H</sup>

Kartoffelsalat <sup>G,I,J</sup> und Baguette

€ 21,00 pro Person (zum Selber Grillen!)  
 mit Koch € 23.00 pro Person

### Vielfalt vom Grill

ab 15 Personen

Rumpsteak mit Fettrand  
 Kalbshütsteak in Kräutermarinade  
 Riesengarnelen mit Peperoni am Spieß <sup>B</sup>  
 Filet von der Dorade royal mit Pesto und kandierten Tomaten <sup>D,L</sup>  
 Käsebratwurst, Geflügelbratwurst <sup>G,J</sup>  
 Gemüsespieße und Kräuterseitlinge <sup>I</sup>

Kräuterbutter, Grillsaucen, Oliven und Kapernfrüchte <sup>G,J</sup>

Auswahl von Antipasti in Balsamico <sup>G,L</sup>  
 Reiskornnudelsalat mit Korinthen, Koriander und Pinienkernen <sup>A,H,L</sup>  
 Porree-Maissalat mit Äpfeln und Curry <sup>G</sup>  
 Feldsalat mit Speck, Croutons und Pfefferdressing <sup>A,G,J</sup>

Mediterrane Brötchenauswahl <sup>A</sup>

Ziegenkäsetatar mit Grappa, Paprika und Kräutern <sup>G</sup>  
 Crème brûlée mit frischen Früchten <sup>C</sup>

34,00 pro Person

**A**-Gluten, **B**-Krebstiere; **C**-Eier, **D**-Fisch, **E**-Erdnüsse, **F**-Soja,  
**G**-Milch (einschließlich Lactose), **H**-Schalenfrüchte, **I**-Sellerie, **J**-Senf,  
**K**-Sesam, **L**-Schwefeldioxid u Sulfite, **M**-Lupine, **N**-Weichtiere

TAGUNGSHOTEL Jesteburg | Itzenbütteler Straße 35 | D-21266 Jesteburg  
Fon: +49 (0) 4183 9390 | Fax: +49 (0) 4183 939 100

### Südamerikanisches BBQ

ab 15 Personen

Hähnchen in Limettenmarinade  
Hüftsteak vom Argentinischen Angusrind  
Kalbs-Picanha (gegrillter Tafelspitz)  
Spanferkelkoteletts und Chorizowurstchen <sup>J</sup>

Chimmichurri, Salsa criolla, Salsa verde <sup>D</sup>  
Guacamole mit Camarones <sup>B</sup>

Quinoasalat mit Minze  
Peruanischer Kichererbsen- und Bohnensalat <sup>E</sup>  
Lattich mit Erdnußkernen und Mais

Gebackene Süßkartoffeln mit Sour Cream <sup>G</sup>  
Tortilla-Chips und Fladenbrot <sup>A,C</sup>

Tonkabohneneis mit Ananassalat <sup>C,G</sup>

€ 37,00 pro Person

### Wild gegrillt

ab 15 Personen

Rehsteaks in Kräutermarinade  
Hirschrückenmedaillons mit Wacholder  
Gespickte Hasenrückenfilets und Wildbratwurst <sup>J</sup>  
Wildlachsfilet mit Butter und Limette in Aluminiumfolie <sup>D,G</sup>

Kräuterbutter, Grillsaucen, Bärlauchpesto, Rhabarberchutney <sup>G</sup>

Wildkräutersalat mit Holunderblütenvinaigrette  
Pilzsalat mit Topinambur  
Bunter Linsensalat mit Schnittlauch und Äpfeln  
Lauwarmer Kartoffel-Gurkensalat <sup>I,J</sup>

Roggenbaguette und Dinkelbrötchen <sup>A</sup>

Blaubeersorbet  
Honigmousse mit kandierten Nüssen <sup>C,G,H</sup>

€ 39,00 pro Person

**A**-Gluten, **B**-Krebstiere; **C**-Eier, **D**-Fisch, **E**-Erdnüsse, **F**-Soja,  
**G**-Milch (einschließlich Lactose), **H**-Schalenfrüchte, **I**-Sellerie, **J**-Senf,  
**K**-Sesam, **L**-Schwefeldioxid u Sulfite, **M**-Lupine, **N**-Weichtiere

TAGUNGSHOTEL Jesteburg | Itzenbütteler Straße 35 | D-21266 Jesteburg  
Fon: +49 (0) 4183 9390 | Fax: +49 (0) 4183 939 100

### Gegrilltes aus der Region

ab 15 Personen

Heidschnuckenrücken in Wacholdermarinade  
Rehnüßchen und Lammbratwurst<sup>J</sup>  
Filetsteak vom Freilandrind  
Lachsforelle mit Kräuteröl und Tomate in Aluminiumfolie<sup>D,L</sup>

Kräuterbutter, Grillsaucen, Zwiebelmarmelade<sup>G,I,J</sup>

Feldsalat mit gerösteten Nüssen und Zuckerrübensirupvinaigrette<sup>H</sup>

Apfel-Selleriesalat<sup>G,H,I</sup>

Bunter Tomatensalat mit Basilikum und Schafskäse<sup>G</sup>

Porreesalat mit Pilzen

Ofenkartoffeln und Zuckermais kolben mit Sour Cream<sup>G</sup>

Regionale Brot- und Brötchenauswahl<sup>A,H</sup>

Holunderblüten - Joghurtsorbet<sup>G</sup>

Buchweizentorte mit Preiselbeeren<sup>A,C</sup>

€ 48,00 pro Person

### Grillen „Vegetarisch“

Ab 15 Personen

Ananas und Kochbananen  
Maiskolben mit Salzbutter in Aluminiumfolie<sup>G</sup>  
Gemüsespieße  
Kräuterseitlinge

Kräuterbutter, Grillsaucen<sup>G,J</sup>

Ofenkartoffel mit Sourcream<sup>G</sup>

Variation von Antipasti mit Pesto und Pinienkernen<sup>G,H,L</sup>

Tomaten und Mozzarella mit Basilikum<sup>G</sup>

Feldsalat mit Crêtons und Vinaigrette<sup>A,L</sup>

Nudelsalat mit Früchten in pikanter Chilimayonnaise<sup>G</sup>

Kartoffelsalat mit Rosmarinhonig<sup>I,J</sup>

Pistazieneis mit frischen Beeren<sup>C,H</sup>

€ 28,00 pro Person

**A**-Gluten, **B**-Krebstiere; **C**-Eier, **D**-Fisch, **E**-Erdnüsse, **F**-Soja,  
**G**-Milch (einschließlich Lactose), **H**-Schalenfrüchte, **I**-Sellerie, **J**-Senf,  
**K**-Sesam, **L**-Schwefeldioxid u Sulfite, **M**-Lupine, **N**-Weichtiere