

Grillbüfett „American Style“

ab 10 Personen

Rib-eye-steak vom Black-Angus Rind(250gr)

Bacon

Hähnchenbrust in Erdnussmarinade ^E

BBQ-Sauce, Hot Chilipepper-Sauce, Knoblauchcreme ^J

Refried beans

Guacamole mit Garnelen ^B

Ceasars salad

Coleslaw (Möhren-Krautsalat) ^G

Schokoladenmuffins ^{A,C,F,K,M}

Brot und Salzbutter ^{A,G}

€ 28,- pro Person

Grillbüfett „All you can (m)eat“ (ohne Salate!)

ab 20 Personen

Hirschrücken

Rinderhüftsteak

Lammkoteletts

Schweinenackensteaks

Kalbs Rib-eye

Käsebratwurst

Merguez & Chorizowürstchen

Knoblauchbutter, Kräuterbutter, Grillsaucen, Zwiebel-Bacon-Dip ^{G,L}

Ziegenfrischkäse mit Kräutern ^G

Brot, Brötchen und Baguette ^A

€ 38,00 pro Person

Grillbüfett „Chef“

ab 10 Personen

Rehnüsschen in Kräutermarinade
Riesengarnelen mit Aioli ^B
Filet von der Dorade royale mit Pesto in Aluminiumfolie ^D
Rumpsteak vom friesischen Weideochsen
Kräuterbutter, Grillsaucen, Oliven, Kapernfrüchte ^{G,J,L}
Auswahl von Antipasti in Balsamico mit Pesto ^{G,H,L}
Gurkensalat in Dijon-Senf-Sauerrahm ^{G,J}
Reiskornnudeln mit Korinthen, Koriander und Pinienkernen ^{A,H}
Mediterrane Brötchenvariation ^A
Kleine Rohmilchkäseauswahl ^G
Crème brûlée mit frischen Früchten ^{C,G}

€ 39,00 pro Person

Grillbüfett „Do it yourself“

(zum Selber Grillen!)

mit Koch € 21,- pro Person

ab 10 Personen

Putensteak in Currymarinade
Nackensteak vom Schwein
Bratwurst ^J
Auswahl von Grillsaucen ^J
Salate der Saison ^{G,I,L}
Tomaten und Mozzarella mit Basilikum ^G
Griechischer Bauernsalat mit Fetakäse ^{G,L}
Kartoffelsalat ^{G,I,J}
Baguette ^A

€ 18,- pro Person

Grillen " Vegetarisch "

Ab 10 Personen

Ananas und Kochbananen
Maiskolben mit Salzbutter in Aluminiumfolie ^G
Gemüsespieße
Kräuterseitlinge

Kräuterbutter, Grillsaucen ^{G,J}

Ofenkartoffel mit Sourcream ^G

Variation von Antipasti mit Pesto und Pinienkernen ^{G,H,L}
Tomaten und Mozzarella mit Basilikum ^G
Feldsalat mit Crôutons und Vinaigrette ^{A,L}
Nudelsalat mit Früchten in pikanter Chilimayonnaise ^G
Kartoffelsalat mit Rosmarinhonig ^I

Pistazieneis mit frischen Beeren ^{G,H}

€ 26,00 pro Person

Grillbüfett „Uderzo grüßt“

Auf Anfrage

Spanferkel oder
Ganzes Wildschwein auf Buchenholz gegrillt
mit Kräuterhüttenkäse und Sour Creme ^{G,I,J}

Antipasti in Balsamico mit Pesto ^L
Tomaten und Mozzarella mit Basilikum ^G
Rukolasalat mit Parmesanspänen und Pinienkernen ^{G,H}
Auswahl von Rohmilchkäsen mit Weintrauben und Feigensenf ^{G,J}

Brot/Partybrötchen und Butter ^{A,G}

Petersilien-Gin-Sorbet ^{G,L}

€ 47,50 pro Person