

## Classic Grillbuffet 2023

Baguette mit Kräuterquark und Tomatenbutter  
Tomatensalat mit roten Zwiebeln und Schnittlauch  
Gurkensalat in Rahm mit Champagneressig und Dill  
Kartoffelsalat mit Pesto, Babymozzarella und Pinienkernen  
gemischte Blattsalate mit Gurke, Mais, Paprika, Croutons und Balsamico Dressing  
Krautsalat mit Paprika  
Lauchsalat mit Ananas und Creme Fraiche

Thüringer Bratwurst  
Schweinenackensteaks in Senf-Kräuterkruste  
marinierte Hähnchenbrust  
Garnelen am Spieß mit Pesto  
gegrillte Paprika mit Knoblauch und Olivenöl  
Lachsfilet mit Kräuterbutter in der Alufolie  
Kartoffelgratin mit Parmesan aus dem Chaving Dish  
Senf, Ketchup, BBQ Sauce

Marktfrischer Obstsalat mit Limonen – Topfen Creme  
Hamburger Grütze mit Vanillesauce

**49,00 Euro/Person Amönenhöhe**

## Italienisches Grillbuffet 2023

Anti Pasti von mariniertem Gemüse, Balsamico und Knoblauch  
Wildkräutersalat mit Babymozzarella, Kirschtomaten, Pinienkernen und Pesto Dressing  
Penne Rigatte mit Avocado, Limone und Rucola  
gegrillter grüner Spargel mit Parmesan  
Wassermelonensalat mit Fetakäse, Minze und Rauke  
Ciabatta mit Basilikumdip

kleine Meersalzkartoffeln mit Thymian und Rosmarin aus dem Chaving Dish  
Doradenfilet mit Lauch und Kirschtomaten, Limonen Butter  
italienische Bratwurst  
Ziegenkäse mit Tomaten Oliven und Olivenöl überbacken  
Hähnchenbrust mit Serrano-Frischkäse Dip  
Zucchini-scheiben vom Grill mit Balsamico  
Rinderhüftsteaks mit mediterranen Gewürzen  
Chilidip, BBQ-Sauce, Datteldip

Panna Cotta mit Beerensauce im Bowli  
Himbeer Tiramisu im Bowli

**49,00 Euro/Person Amönenhöhe**

## **Karibik & Amerika – Grillbuffet**

Hausgemachter Cole Slow Salat  
Römersalat mit Parmesan, Croutons und Caesar Dressing  
Pasta Salat mit Spinat, Pinienkernen und Kirschtomaten  
Blattsalate mit Speck, Ei, Tomaten, Gurken und Avocado  
Gewürzbrot mit Kräuterbutter und Sour Creme

Chicken Spieße mit Whiskey Sauce  
Pulled Pork Burger mit BBQ Sauce und Rauke  
Veggi Burger mit Rauke und marinierten Tomaten  
Lachsfilet in Haut gegart und Pesto  
Mexikanischer Kartoffelaufbau, Koriander, Tomaten und Käse  
Gegrillte Maiskolben mit Butter und Meersalz  
Rip Eye Steak vom Grill mit BBQ Sauce

New York Cheese Cake  
gegrillte Rumbanane mit Vanilleeis

**55,00 Euro/Person Amönenhöhe**

## **Mediterranes Grillbuffet**

Couscous Salat mit Tomaten, Minze und Petersilie  
marinierte Champignons mit Dijonsenf  
Rucola – Spinat Salat mit Karotten-Ingwer Dressing und Sprossen  
Pasta Salat mit Trüffel Creme Fraiche und gebratenem Gemüse  
Salat vom grünen Spargel mit Cashewnüssen  
gemischter Brotkorb mit 2 verschiedenen Dips

gebratene Riesengarnelen mit Petersilienmarinade  
Rinderfilet mit grobem Pfeffer, Thymian und Rosmarin  
Lammchops mit Knoblauch  
gegrillter Fenchel mit Olivenöl  
kleine französische Speckkartoffeln am Spieß mit Frischkäsedip  
Zucchinirollchen mit Ziegenkäse und Feigensenf  
Loup de mer mit grünem Spargel  
Maispoulardenbrust am Spieß  
Senf, Ketchup, BBQ Sauce

Karamell Meersalz Creme Brulee mit Orangenragout  
Apfel Crumble mit Vanillesauce  
Erdbeeren (Saison) mit weißem Schokoladenmousse

**60,00 Euro/Person Amönenhöhe**