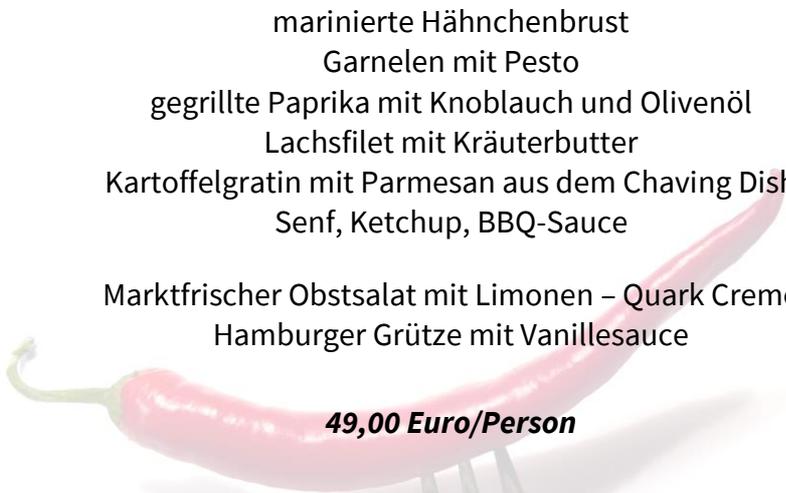


Classic Grillbuffet 2024

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 mit Pesto
gegrillte Paprika mit Knoblauch und Olivenöl
Lachsfilet mit Kräuterbutter
Kartoffelgratin mit Parmesan aus dem Chaving Dish
Senf, Ketchup, BBQ-Sauce
Marktfrischer Obstsalat mit Limonen – Quark Creme
Hamburger Grütze mit Vanillesauce



49,00 Euro/Person

Italienisches Grillbuffet 2024

Anti Pasti von mariniertem Gemüse, Balsamico und Knoblauch
Wildkräutersalat mit Babymozzarella, Kirschtomaten, Pinienkernen und Pesto-Dressing
Penne Rigatte mit Avocado, Limone und Rucola
Brotsalat mit bunten Tomaten, Oliven und Knoblauch
Wassermelonensalat mit Fetakäse, Minze und Rauke
Ciabatta mit Basilikumdip

kleine Meersalzkartoffeln mit Thymian und Rosmarin aus dem Chaving Dish
Doraden Filet 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
Chili-Dip, BBQ-Sauce, Datteldip

Panna Cotta mit Beerensauce im Bowli
Mascarpone-Creme mit Amarena Kirschen

49,00 Euro/Person

Karibik & Amerika – Grillbuffet 2024

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 Whiskeysauce
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
Obstlandschaft

55,00 Euro/Person

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
Maispoularden Brust
Senf, Ketchup, BBQ -Sauce

Karamell Meersalz Creme Brûlée mit Orangenragout
Apfel Crumble mit Vanillesauce

60,00 Euro/Person