

## Classic Grillbuffet

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

**55,00 Euro/Person Amönenhöhe**

## Italienisches Grillbuffet

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  
Mascarponecreme mit Amarena Kirschen im Bowli

**55,00 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 Heu gegart und Pesto

Mexikanischer Kartoffelauflauf, Koriander, Tomaten und Käse

Gegrillte Maiskolben mit Butter und Meersalz

Rip Eye Steak vom Grill mit BBQ-Sauce

New York Cheese Cake

Obstlandschaft

**61,00 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

Zucchiniröllchen 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

**66,00 Euro/Person Amönenhöhe**