

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

49,00 Euro/Person

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
Zucchinischeiben 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

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 Hau 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

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

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

60,00 Euro/Person