

Grillbuffet

I

Gemischte Blattsalate mit 2 verschiedenen Dressings

Klassischer Nudelsalat

Brot mit Kräuterbutter

Folienkartoffeln mit Kräuterquark

**Bratwurst, Putenbrustspieße &
Schweinenackensteaks**

Verschiedene Dips

Luftige Zitronenmousse

21,50 €

pro Person

Grillbuffet

II

Mediterraner Nudelsalat

Frische Blattsalate mit 2erlei Dressings

Ofenkartoffeln mit Kräuterquark

Brot mit Kräuterbutter

Bratwürste, Schweinenackensteaks, Putenfleisch-Spieße

Gemüsespieße

Verschiedene Dips

Trifle von Waldbeeren mit Crumble

23,50€

pro Person

Grillbuffet

III

Gemischte Blattsalate mit zweierlei Dressings

Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum

Mediterraner Nudelsalat

Brot, Kräuterbutter, Knoblauchbutter

Folienkartoffeln mit Kräuterquark

Maiskolben

**Bratwurst, Schweinenackensteaks, Gemüsespieße &
Putenbrustspieße**

Verschiedene Dips

Panna Cotta mit Fruchtpüree

Rote Grütze mit Vanillesauce

25,50€

pro Person

Grillbuffet

IV

**Leichter Pasta-Salat mit Limone, getrockneten Tomaten,
Pinienkernen, Rucola und Parmesan**

Antipasti-Salat

**Orientalisches Tabouleh mit getrockneten Früchten und frischer
Minze**

Knackige Blattsalate mit Walnussdressing

**Brotauswahl mit Kräuterbutter, Tomatensalsa, Curry-Mango-
Dip und Aioli**

**Chorizo, Bratwurst, Lammkoteletts, Hähnchen-Saltimbocca,
Kräutersteaks vom Schwein**

&

Lachspäckchen, Pulpo

Frischer Melonensalat mit Minze

**36,00 €
pro Person**

Grillbuffet

V

Bunte Blattsalate der Saison mit zweierlei Dressings

.....

Mediterranes Gemüse

.....

Rosmarinkartoffeln von jungen Drillingen

.....

Brotauswahl mit Butter, Kräuterbutter und Aioli

.....

Pesto-Dip, Curry-Ananas-Dip, feurige Salsa

.....

Zanderfilet auf einem Gemüsebett in Alufolie gegart

.....

Lachsfilet auf Blattspinat in Alufolie gegart

.....

**Hüftsteaks, Lammkoteletts, Hähnchenbrust und
Bratwürste**

.....

Panna Cotta mit Fruchtmousse

.....

Mascarpone-Trifle von marinierter Mango mit Crumble

.....

Käseplatte

**42,50 €
pro Person**