

Empfehlung der Saison vom Holzkohlegrill & Ofen:

Zarte Schweinenackensteaks in Kräuter-Marinade

Bratwurst Rote Beete Cheddar & Bratwurst „Grüne Kräuter“

Tranchen vom Huhn aus dem Ofen in Honig-Sesam-Sauce

Ofenfrische Rippchen nach BBQ-Art

*Zu unseren Grillspezialitäten reichen wir unsere hausgemachte BBQ Soße,
eine würzige Tomatensoße und Senf*

Gefüllte Champignons mit Kräuterfrischkäse

Als Beilage servieren wir warm und kalt:

Leichter sommerlicher PastaSalat

Gebutterte Rosmarinkartoffeln mit Kräuterquark

Geschmortes mediterranes Ofengemüse

*Reichhaltige Auswahl an sommerlichen Salaten und Platten mit Toppings aus frischen
Gartenkräutern und gerösteten Kernen:*

Platte von Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum

Fruchtige Tomaten-Rucola-Platte mit roter Zwiebel in Honig-Senf-Marinade

Variation von Blattsalaten zum selbst kreieren mit Dressings der Saison

Der Mensch lebt nicht von Brot allein, Käse muss auch sein:

Dreierlei aromatischer Käse vom Brett & Früchte der Saison

Sortiment aus verschiedenen Brotspezialitäten und hausgemachter Kräuterbutter

Zu unserem Buffet „Wildromantik“ stehen Ihnen zwei Desserts zur Auswahl:

Vanille-Panna-Cotta mit Erdbeersauce

Brownie-Küchlein à la Saloppe

CheeseCake mit KrokantStreusel

Limetten-Joghurtdessert mit Himbeeren

Preis pro Person:

28,50 €

Kinder 6-13 Jahre:

9,00 €

Mindestpersonenanzahl: 35 / Preise inkl. gesetzliche MwSt.