

Empfehlung der Saison vom Holzkohlegrill & Ofen:

Zarte Schweinenackensteaks & Rindfleisch-Halloumi-Bratwurst
Tranchen vom Huhn aus dem Ofen, eingelegt in Honig-Sesam-Sauce
Feurige Rippchen mit BBQ-Glasur

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

Gemüse Quiche mit marinierten Oliven

Als Beilage servieren wir warm und kalt:

Pastasalat à la Saloppe mit getrockneten Tomaten, Knoblauch, Rucola und Hartkäse
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
Fruchtiger Rucolasalat 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:

Feine Platte mit dreierlei aromatischen Käsesorten & Früchten 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
Schwarzwälder Kirsch im Glas (mit Alkohol)
Limetten-Joghurtdessert mit Himbeeren

Preis pro Person: 26,00 €
Kinder 6-13 Jahre: 8,00 €
Mindestpersonenanzahl: 35 / Preise inkl. gesetzliche MwSt.