» Grillbuffet Wildromantik «

Empfehlung der Saison vom Grill & aus dem Ofen:

Zarte Schweinenackensteaks in Kräuter-Marinade

Bratwurst Grüne Kräuter sowie Bratwurst Thüringer Art

Tranchen vom Huhn aus dem Ofen in Kokos-Sauce

Rustikale Gnocchi-Gemüse-Pfanne

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

***

CapreseSalat mit Tomate, Mozzarella & frischem Basilikum

***

Als Beilage servieren wir warm und kalt:

Leichter sommerlicher PastaSalat

Gebutterte Rosmarinkartoffeln mit Kräuterquark

Krautsalat „Cole Slaw“

***

Bunter Sommersalat zum Selbstkreieren
mit Toppings aus frischen Gartenkräutern und gerösteten Kernen, sowie einem fruchtigen MangoDresssing, Balsamico & Olivenöl

***

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 Grillbuffet „Wildromantik" wählen Sie zwei Desserts aus:

Vanille-Panna-Cotta mit Heidelbeerspiegel

Brownie-Küchlein à la Saloppe

Obstsalat mit Streusel-Tupfen

Limetten-Joghurtdessert mit Erdbeerspiegel

***

Preis pro Person: 36,50 €
Kinder 6-13 Jahre: 10,50 €

Mindestpersonenanzahl: 35 Erwachsene (alternativ Mindermengenaufschlag)
Preise inkl. der gesetzlichen MwSt.

Die Buffetzeit beträgt 2h. Die Mitnahme von Buffetresten ist nicht möglich.