



» Grillbuffet Wildromantik «

Empfehlung der Saison vom Grill & aus dem Ofen:

Zarte Schweinenackensteaks in Kräuter-Marinade

Bratwurst mit Rote Beete & Cheddar, sowie Bratwurst Thüringer Art

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

Vegetarische Lasagne mit frischem Gemüse der Saison

*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

Hausgemachter Krautsalat

**Bunter Sommersalat zum Selbstkreieren
mit Toppings aus frischen Gartenkräutern und gerösteten Kernen, sowie einem
fruchtigen MangoDressing, 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 Erdbeersoße

Brownie-Küchlein à la Saloppe

CheeseCake mit KrokantStreusel

Limetten-Joghurtdessert mit Himbeeren

Preis pro Person: 34,50 €

Kinder 6-13 Jahre: 9,50 €

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

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