

Grillbuffet ab 20 Personen

Schmankerl vom Holzkohlen-, oder Gasgrill

Rinderhüftsteaks, Schweinenackensteaks,

Pollo Fino, Lammkottlets,

Grillwürste

Garnelenspieße, Lachs

Hausgemachte Barbecuesauce, Kräuterbutter

Als Beilagen:

Gegrilltes Gemüse, Grilltomaten, Maiskolben mit Chillisalz,

Knoblauchbrot, hausgemachter Kartoffelsalat

Knackig frische Salate der Saison mit diversen Dressings

Dessert-Buffer

Auswahl von Käse mit Partybrötchen

Frisches Obst der Saison

Erdbeeren mit Vanillesauce

Preis pro Person 28,00 €
zuzgl. MwSt.

Western-Büffet

ab 10 Personen

Kalt

Salatbüffet

mit Cesar Salat, Farmer Salat, Coleslaw

Warm

Pilz Rahm Suppe

Roastbeef im Ganzen

Chicken Drum Sticks

Pastrami

Reis, Kartoffelecken, Barbecue Soße

Dessert

Eis Variationen mit eingelegten Früchten

Preis pro Person 24 €
zuzgl. MwSt.

Party-Büffet ab 20 Personen

Salate und Vorspeisen

Gemischte Fischplatte mit Räucherlachs und Forelle

Shrimps-Spießchen

Auswahl von Heißrauchschinken und rohem Schinken

Wurstsalat im Zwiebel-Essig-Sud

Hausgemachter Nudelsalat

Feuriger Rindfleischsalat mit Paprika und Mais

Brotauswahl und Brötchen

Warme Gerichte

Schaschlik Spieße Schwein

Schaschlik Spieße Pute

Dessert

Vanillecreme mit Beerengrütze

Käseauswahl mit Trauben

Preis pro Person 23,00€
zuzgl. MwSt.

Winter Büffet ab 20 Personen

Salate und Vorspeisen

Lachstatar mit frischem Dill

Forellenmousse mit Kapern

Geflügelsalat mit Orangenfilets

Brotauswahl und Partybrötchen

Hausgemachter Selleriesalat, Salat von roter Beete mit Zwiebelchen

Warme Gerichte

Wildgulasch mit Preiselbeeren

Teile von der Ente

Rosenkohl, Kartoffelpüree

Dessert

Sauerrahmcreme mit Zimtkirschen

Preis pro Person 25 €
zuzgl. MwSt.

Büffet Mediterran ab 10 Personen

Salate und Vorspeisen

Antipasti aus Gemüse

Tomaten mit Mozzarella und Basilikum

Schinken mit Melone

Baguette und Partybrötchen

Warme Gerichte

Putenunterkeulen mit Rosenkohl und Rosmarinkartöffelchen

Polardenbrüstchen mit Wildreis auf Gemüsebett

Dessert

Apfelstrudel mit Vanillesoße

Preis pro Person 21 €
zuzgl. MwSt.