

Grillbüffet 7

Vorspeisen

Pikanter Hähnchen-Nudelsalat mit Sesamgemüse und Minze
Ofengeschmorte Antipasti mit Rosmarinöl
Bauernsalat mit Fetakäse, Oliven und eingelegten Zwiebeln
Zitronen-Champignonsalat roten Zwiebeln, Schluppen und Thymian
Spanischer Kartoffelsalat mit Knoblauch, Petersilie und Zitrone
Caesars Salat mit Parmesan-Dressing, Poularde, Kirschtomaten,
Croûtons und Pinienkernen
Heimische Brot-und Brötchenauswahl mit Salzbuttermilch und Kräuterquark

Vom Grill

Rumpsteak mit Kräuterbutter
Marinierte Putenmedaillons mit Ingwer-Chili-Dip
Lachsfilet mit Thymian-Senf Marinade
Gebratene Riesengarnelen mit Tomaten und Kräutern, Aioli

Vegetarisch

Grillkäse „Halloumi“ mit Tomaten-Kräuter-Salsa
Frisches Grillgemüse
Grüne Bohnen mit Speck
Folienkartoffeln und Sour Creme

Süßes und Herzhaftes

New York Cheesecake mit Erdbeeren
Blaubeercreme mit Mandel Crumble
Vanilleeiscreme mit marinierten Sommerbeeren
Auswahl an Rohmilchkäsen vom Brett mit
Feigensenf und Trauben

Preis pro Person € 65,00

Stand 01/2023, Änderungen vorbehalten