

Grillbuffet Dingi

Grillgut

Schweinenackensteak mit Kräutern mariniert (75%)

Thüringer Bratwurst (75%)

Grillkäse (50 %)

Grilltomaten - gefüllt mit Schafskäse-Kräuterpesto (50 %)

Salate

mediterraner Pastasalat

mit Pesto, getrockneten Tomaten, Cocktailltomaten und Rucola

Beilagen

Senf, BBQ-Sauce, Kräuterbutter, Tomatenbutter

Brotkorb mit verschiedenen Brotsorten und kleinen Brötchen

16,90 € pro Person

inkl. biologisch abbaubarem Einweggeschirr, exkl. Grillmaster, ab 10 Personen

Grillbuffet Jöll

Grillgut

Schweinenackensteak mit Kräutern mariniert (75 % Anteil)

Putensteak Kräutern mariniert (20 % Anteil)

Thüringer Bratwurst (75% Anteil)

Grillgemüsepfanne - Tomate, Paprika, Zucchini, rote Zwiebel, Pilzen – frischen Kräutern, Salz, Pfeffer, Olivenöl

Salate

Leichter bunter Kartoffelsalat

mit Gurke, angedünstetem Wurzelgemüse, Schnittlauch – in Essig-Öl

Beilagen

Senf, BBQ-Sauce, Kräuterbutter, Tomatenbutter

Brotkorb mit verschiedenen Brotsorten und kleinen Brötchen

20,90 € pro Person

inkl. biologisch abbaubarem Einweggeschirr, exkl. Grillmaster, ab 10 Personen

Grillbuffet Bovo

Grillgut

Schweinenackensteak in Tomaten-Paprika-Marinade (75 %)

Thüringer Bratwurst (75 %)

alternativ: mit Putensteak und Putenbratwurst + 2 € p.P.

mit Rindersteak und Rindswürsten + 9 € p.P.

Grillkäse (50 %)

Grillgemüsepfanne - Zucchini, Champignon, Paprika, rote Zwiebeln, Tomaten, Olivenöl, Rosmarin und Thymian (50 %)

Salate

Feldsalat, Parmesanchips, geröstete Pinienkerne, Cocktailtomaten, dazu ein dunkles Balsamico-Senf-Dressing

Kartoffelsalat mit Mayonnaise, Fleischwurst, Gewürzgurke, Äpfeln und Schnittlauch

(wahlweise auch - Leichter bunter Kartoffelsalat mit angedünsteten Wurzelgemüsen in Essig-Öl)

Bauernsalat - Schafskäse, Oliven, Paprika, Tomaten und Gurke mit frischen Kräutern

Beilagen

Senf, BBQ-Sauce, Tomatenbutter, Avocado-creme

Brotkorb mit verschiedenen Brotsorten und kleinen Brötchen

Dessert

Obstplatte mit Obst der Saison

Vanille-Schoko-Dessert mit Haselnüssen

25,90 € pro Person

inkl. biologisch abbaubarem Einweggeschirr, exkl. Grillmaster, ab 10 Personen

Grillbuffet Galiot

Grillgut

Hähnchensteak 80 %

alternativ: mit Rindersteak und

Chicken Wings (mittlere Keule) 50 %

Rindswürsten + 9 € p.P.

Grillgemüsepfanne - Maiskolben, Zucchini, Paprika, Tomaten, rote Zwiebel, Pilzen, Karotten 50%

gefüllte Ofenkartoffel mit frischen Kräuter und Käse 50 %

Salate

Pastasalat mit Cocktailtomaten, Paprika, Mozzarella und frischem Kräuterpesto

Rucola mit Pinienkernen, Cocktailtomaten, schwarzen Oliven und Parmesanchips - dazu ein dunkles Balsamico-Dressing

Feldsalat mit Granatapfelkernen, Orangenspalten, angerösteten Pinienkernen Orangen-Balsamico-Dressing

Beilagen

BBO-Sauce, Tzatziki, Paprika-Feta-Creme, Avocadocreme

Brotkorb mit verschiedenen Brotsorten und kleinen Brötchen

Dessert

Hausgemachter Schokopudding mit Vanillesauce

Ananascarpaccio mit Pistazien-Minz-Pesto

26,90 € pro Person

inkl. biologisch abbaubarem Einweggeschirr, exkl. Grillmaster, ab 20 Personen

Burger Grillbuffet

Burgerstation

Burger-Pattie hausgemacht aus Rindfleisch, in Portion geformt 150g

alternativ: vegan mit Halloumi + 1 € p.P.

mariniertes Hähnchensteak + 2 € p.P.

+ Bacon + 0,70 € p.P.

Burger-Buns (Weizenmehlbrötchen)

Blattsalat, rote Zwiebel, Tomatenscheiben, Gewürzgurken, Cheddar (Britischer Kuhmilchkäse)

Honig-Senf-Sauce, BBQ-Sauce, Kräuterremoulade

Salate

grüne Bohnensalat mit Tomaten und roten Zwiebeln, in Essig und Öl mariniert

ColeSlaw - Weißkrautsalat mit Karotten, Mayonnaise, Sahne, Selleriesamen

Beilagen

Kartoffelecken mit SourCreme

Dessert

Käse-Sahne-Schoko-Dessert

25,90 € pro Person

inkl. biologisch abbaubarem Einweggeschirr, exkl. Grillmaster, ab 10 Personen

Veggie Grillbuffet

Grillgut

Halloumi ** 50 %

Grillkäse * 50 %

gefüllte Ofen-Kartoffeln mit Frühllauch * 50 %

marinierte Gemüsescheiben ** 50 %

- Zucchini, Auberginen, Süßkartoffeln, Paprika

Salate

Gurken-Granatapfel-Salat mit roter Zwiebel und Minze

Leichter bunter Kartoffelsalat mit angedünsteten Wurzelgemüsen in Essig-Öl **

Feldsalat, Granatapfel, Orangenspalten, angeröstete Pinienkerne - dazu ein Orangen-Balsamico-Dressing **

Beilagen und Dips

Hummus natur **, Kräuterbutter *, Rote-Bete-Dip**, Tomaten-Paprika-Salsa **

Brotkorb mit verschiedenen Brotsorten, kleinen Brötchen

Dessert

Obstplatte mit Obst der Saison **

Vanillecreme mit Gewürzkirschen * /**

25,90 € pro Person

** = vegan * = vegetarisch

inkl. biologisch abbaubarem Einweggeschirr, exkl. Grillmaster, ab 20 Personen

Buffet ohne Grill

warme Speisen

Hähnchensteak mit Tomate und Mozzarella überbacken dazu eine fruchtige Tomatensoße

Lachs gedünstet auf einem Spinatbett im Dillrahm

Leichtes Pfannengemüse - Zucchini, Karotten, Lauch, Zuckerschoten, Paprika, Cocktailtomaten in Olivenöl angedünstet mit Knoblauch, Salz, Pfeffer, Thymian und Rosmarin

kleine Rosmarinkartoffeln (Drillinge)

kalte Speisen

Käseplatte mit internationalen Käsesorten (Kuh, Ziege, Schaf), Trauben, Walnüssen und Feigensenf

Rucola mit getrockneten Feigen, Cocktailtomaten, karamellisierte Kernen (Sonnenblume, Kürbis, Pinie), Pecorino (ital. Schafsmilchkäse, kann gern extra gereicht werden) - dazu ein dunkles Balsamico-Senf-Dressing

Bunter Blattsalat mit Gurke, Paprika, Radieschen und Tomaten - dazu ein Joghurt-Kräuter-Dressing

Roter Linsensalat mit Wurzelgemüse - pikant süß-sauer

Beilagen und Dips

Hummus natur, Zucchini-Linsen-Aufstrich, Kräutercreme mit Frischkäse

Brotkorb mit verschiedenen Brotsorten, kleinen Brötchen

Dessert

Schoko-Schokoladenkuchen - kleine Stücke vom Blech

Ananascarpaccio mit Pistazien-Minz-Pesto (auf Platte angerichtet)

27,90 € pro Person

inkl. biologisch abbaubarem Einweggeschirr, ab 20 Personen