

Grillbuffetvorschlag I

Vorspeise:	Matjesfiletvariationen mit Hausfrauensauce mit Apfelspalten-Zwiebelringen mit Preiselbeersahne Vollkornbrot, Pumpernickel und Butter Pro Person 4,50 €
vom Grill:	Spanferkelrücken am Spieß Schweinefiletspieß in Sherrymarinade Hähnchenbrustsaté Asiatische Art Rinderhüftsteak mit gestoßenem Pfeffer Chiliwürstchen Seeteufelmedaillons im Speckmantel Scampispieße in Knoblauchöl Verschiedene Grillsaucen
aus dem Wok:	gebratene Schupfnudeln Rosmarin-Schwenkkartoffeln Gemüseauswahl von: Maiskolben mit Kräuterbutter Kirschtomaten Brokkoli mit Austernpilzen, Frühlingszwiebeln, Kidneybohnen mit Zwiebeln
Salatauswahl:	Feldsalat mit frittiertem Spargel Tortellinisalat mit Käsefüllung in Vinaigrette Brokkoli-Blumenkohlsalat mit Frischkäsedip Tomatensalat mit Oliven und Schafskäse Radicchiosalat mit Apfelvinaigrette Brotkorb und Butterplatte pro Person 18,00 €
Dessert:	Schokoladencreme schwarz-weiß Pflaumenkompott mit Quark und br.Zucker Pfirsich-Maracujacreme pro Person 3,50 €

Grillbuffetvorschlag II

Vorspeise:	ganzer Stremellachs Thunfischbutter mit Shrimps u. Canapé Forellenfilet auf Eierstichcanapé Lachspfanncuchenröllchen mit Senf-Honig-Dillsauce frisches Fladenbrot	pro Person 7,50 €
vom Grill:	Rumpsteak in Senfmarinade Schweinerückensteak mit Schafskäsefüllung Spare-Ribs „Barbecue Art“ Entenbrust „Exotica“ Putensteak in in Sesamhülle grobe Krakauer im Speckmantel Zwiebelsteak Forellenfilet mit Mandeln in Folie Thunfischsteak mit Ratatouille Maiskolben am Spieß mit Butter	
aus dem Wok:	Rosmarienkartoffeln, Schupfnudeln Mini-Pellkartoffeln mit Kräuterquark Frisches Gemüse von: Kohlrabi, Spargel, Zuckerschoten, Zucchini, Auberginen und Möhren	
Salate:	Ungarischer Paprika-Maissalat mit Käse und Ananas Kartoffel-Gemüsesalat mit Creme fraiche Tomatensalat mit Oliven, Schnittlauch und Schafskäse Rotkrautsalat mit Orangenfilets und Kastanien, Waldorfsalat, Chicoree-Radicchiosalat, Spargel-Eiersalat	
	verschiedene Grillsaucen bunter Brotkorb und Butterplatte	18,50 €
Dessert:	frische Obstspalten Vanillesahnequark, Karamellcreme Bayrische Creme mit Himbeermark	3,50 €

Grillbuffetvorschlag III

Vorspeise: Ogenmelone mit Ingwer und Seranoschinken
frische Ananas mit Pistazien u. Grillschinken
Jacobsmuscheln mit Spinat und Parmesan
Meeresfrüchte-Cocktail in der Kokosnuss
Früchtebrot und Butterschiffchen Pro Person 6,50 €

Vom Grill: Mini-Pizza vom Grill
Griechischer Grillkäse im Speckmantel
Saté-Spieße vom Geflügel und Rind
Pfeffernackensteak
Kräuterpouletbrustchen
Knoblauchbratling
gebratenes Entenfleisch mit Ananas
Butterfischsteak mit Pfeffersauce
Gambasspieße mit Marktsauce

aus dem Wok Kartoffelgratin
gefüllte Ofenkartoffel
gebratene Eiernudeln
Asiagemüse mit Bohnensprossen
verschiedene Grillsaucen

Salatbar von: Zwiebelsalat mit Radieschen
Gemüsesalat mit Linsen
Rotkrautsalat mit Birne und Ingwer
Fenchelsalat mit Speckapfel
Möhren-Sellerie-Salat
Feldsalat mit Gartenkräutern u. Croutons
Brotkorb von: Baguette, Brötchen,
und Fladenbrot pro Person 19,00 €

Dessert: Birnenmuffin mit Vanillesauce
Joghurtmoussee auf Brombeergelee pro Person 3,00 €
Käseauswahl mit Obst und Kracker
Brotkorb und Butterplatte pro Person 5,50 €

Grillbuffetvorschlag IV

Vorspeise: Tappasvariationen von:
Salami, Spinata (scharf), Seranoschinken,
gerösteten Mandeln, Nachos mit verschiedenen Dips,
marinierte Tomaten, Zucchini, Auberginen und Paprika
Backpflaume im Speckmantel,
Käsestreifen, Schafskäse und Oliven
Baguette Pro Person 6,50 €

vom Grill: Lammkotelett in Thymianoel
Putenkebab "Hawai"
Nürnberger-Würstchen-Spieß mit Frühlingszwiebeln
Kräuternackensteak
Roastbeefröllchen mit Gemüse-Kräuterfüllung
Mexikanische Bauchrolle
marinierte Hähnchenschenkel
Puten-Minihaxen
verschiedene Grillsaucen

Kartoffelpüree mit Schmorzwiebeln
Bratkartoffeln aus der Pfanne
Kartoffelpuffer

Salatbar von: Bohnensalat mit Tomatenspalten
Zuckerschoten-Cherrytomaten-Salat mit Käsewürfeln
Cesar's salat mit Parmesan u. Knoblauchsauce
Nizzasalat mit Oliven und Schafskäse
Apfel-Möhren-Sellerie-Salat in Sahne
Farfallnudelsalat pikant

Brotkorb und Butterschale pro Person 17,00 €

Dessert: Crepes vor Ort zubereitet
mit Schoko-, Kirsch-, Erdbeer- und Vanillesauce
Exotischer Obstsalat
Panna-Cotta mit Karamell pro Person 4,50 €

Grillbuffetvorschlag V

Käsegriller im Speckmantel

Bratwurst

Pfeffernackensteak

Kräuter-Rückensteak

Hähnchenbrustfilet in Chilimarinade

Schweinebauch

Verschiedene Grillsauce

Kartoffelsalat

Tortellinisalat in Vinaigrette

Krautsalat

Blattsalat in Zitronensahne

Rohkostsalat mit Dressing

Apfel-Möhren-Selleriesalat in Sahne

Brotkorb und Butterschale

Ajoli und Zaziki

Pro Person 16,50 €