

Grill – Buffet Landpartie

Grillgut

marinierte Lammfilets mit frischen Zwiebeln, Knoblauch und Pfefferschrot

marinierte Hähnchensteaks in einer Curry Honigmarinade

marinierte Rindersteaks mit Rosmarin und Pfefferschrot in Olivenöl

in Folie gegrilltes Lachmedaillon mit Tomatenwürfel, Champignons, Basilikum und Kräuterbutter

Beilage

kleine gebratene Rosmarinkartoffeln und Folienkartoffeln mit Kräuterquark

dazu diverse Grillsaucen

gemischte Vorspeisen

Wraps gefüllt mit Salat, Käse, Tomaten und ger. Lachs

Melonenspalten mit Kernschinken umlegt

Tomaten Mozzarellascheiben mit hausgemachter Pestosauce mariniert

frische Champignons und Paprika in hausgemachter Basilikumpesto mariniert

Hausgemachte Salate

Gurkensalat mit Dill und Zwiebeln in Essig und Öl angemacht

Tomaten Mozzarellasalat mit Kräuter in Essig und Öl angemacht

gemischter Marktsalat mit Dressing

dazu ofenfrisches Bäcker – Vollkorn – Baguette und unsere hausgemachte Kräuterbutter

Preis pro Pers.

incl. Anlieferung, Aufbau, Grill, Holzkohle und Reinigungspauschale von **45,50 € incl. 7 % Mwst.**

Grillen pro Std. 45,00 €