



*Unsere  
Grillbuffet-  
Vorschläge*

## *Grillbuffet, „Rustika“*

*Rostbratwurst auf Sauerkraut  
Marinierte Nackensteaks  
Marinierte Hähnchenschenkel  
Marinierte Schweinerückensteaks  
Scampispieße*

*Bunter Kartoffelsalat mit Gurke und Ei  
Krautsalat mit frischen Paprika  
Geflügelsalat mit Ananas  
Nudelsalat mit Kochschinken  
Bunte Rohkostsalate  
Gewürzgurke  
verschiedene Dressings*

*Ofenkartoffel mit Kräuterquark*

*Tzatziki  
Barbecue-Soße  
Senf und Ketchup*

*Baguette und selbstgebackenes Brot im Korb  
sowie Butter, Kräuterbutter und Griebenschmalz*

*Rote Grütze mit Vanillesoße  
Schokoladencreme  
Quark mit frischen Erdbeeren*

*Preis pro Person 23,90 €*

## *Grillbuffet „Royal“*

*Westfalenplatte  
mit gekochtem Schinken, Knochenschinken  
und Rostbeef mit Remouladensoße*

*Grillbratwurst auf Sauerkraut  
Marinierte Spareribs  
Marinierte Nackensteaks  
Marinierte Lammkoteletts mit Kräuterbutter  
Holzfällersteaks  
Gegrillte Regenbogenforelle mit Zitronenmayonnaise*

*Maiskolben mit Kräuter-Sauerrahm  
Ofenkartoffel mit Käse und Knoblauch überbacken  
Kartoffel-Zucchini-Gratin  
Grilltomaten*

*Frischer Tomatensalat mit Zwiebel und Basilikum,  
Deftiger Kartoffelsalat mit Gurke und Ei,  
Krautsalat mit frischen Paprika  
Nudelsalat mit jungem Gemüse,  
Mais-Bohnen-Paprika-Salat  
Geflügelsalat mit Ananas  
Verschiedene Dressings*

*Barbecue-Soße, Cocktail-Soße  
Meerrettich-Senf-Soße  
Preiselbeersoße  
Tzatziki*

*Ofenfrische Laugenbrezel sowie selbstgebackenes Brot  
mit Butter, Kräuterbutter und Griebenschmalz*

*Frischer Obstsalat mit feiner Mascarponecreme  
Erdbeerkuchen vom Blech mit Schlagsahne  
Rhabarberkuchen vom Blech mit Schlagsahne*

*Preis pro Person 31,50 €*

## *Grillbuffet „Landhaus“*

*Melonenschiffchen  
mit westfälischem Knochenschinken  
Spargelröllchen an Blattsalaten  
Gefüllte Eierplatte*

*Rostbratwurst auf Sauerkraut  
Marinierte Nackensteaks  
Marinierte Lammkoteletts  
Marinierte Putensteaks  
Lachsfilet in Folie*

*Deftiger Kartoffelsalat mit Gurke und Ei  
Pikanter Reissalat  
Griechischer Bauernsalat  
Frischer Tomatensalat mit Zwiebel und Basilikum  
Herzhafter Krautsalat  
Bunte Rohkostsalate  
Verschiedene Dressings*

*Kartoffelgratin mit Tomaten und Mozzarella  
Tzatziki  
Barbecue-Soße, Salatsoße*

*Gemischte Brotvarianten im Brotkorb  
sowie Butter, Kräuterbutter und Griebenschmalz  
Baguette und selbstgebackenes Brot im Korb  
Kräuterbutter*

*Salat von frischen Früchten der Saison  
Rhabarberkompott mit Vanillecreme  
Herrencreme mit Rum*

*Preis pro Person 29,50 €*

## *Grillbuffet „Gutsherren Art“*

*Rauchfangplatte mit Lachs, Forelle, Aal, Makrele  
und leckeren Dips  
Heringstopf nach Hausfrauenart*

*Rostbratwurst-Schnecken  
Marinierte Nackensteaks  
Marinierte Putensteaks  
Würzige Holzfällersteaks  
Lachsmedaillons in Folie gegrillt  
Pikante Hackfleischbällchen*

*Südländischer Bauernsalat  
mit Schafskäse, Oliven und Zwiebel  
Tomaten mit Mozzarella  
Zucchinsalat mit Krabben  
Bunter Nudelsalat mit jungem Gemüse  
Waldorfsalat mit Ananas und Nüssen  
Feine Rohkostsalate und verschiedene Dressings*

*Kartoffel-Lauch-Gratin*

*Tzatziki  
Barbecue-Soße, Kräutersoße  
Currysoße, Senf-Dill-Soße*

*Bärlauchbrötchen sowie selbstgebackenes Brot  
mit Butter, Kräuterbutter und Griebenschmalz*

*Schokoladencreme mit Eierlikörsahne  
Rote Grütze mit Vanillesoße  
Erdbeersahnecreme*

*Preis pro Person 31,50 €*

# *Grillbuffet „Relax“*

*Frisch vom Grill*

*Lambratwürstchen mit Pesto-Senf  
Marinierte Geflügelsteaks mit Ananas an Currysauce  
Marinierte Kräuterrippchen  
Steinbeißerfilet im Speckmantel*

*Ofenkartoffel mit Kräuterschmand  
Nudelauflauf mit Champignons, Blattspinat und Tomaten mit Käse gratiniert  
Bunte Gemüsepfanne mit Keimlingen*

*Grüner Bohnensalat mit Thymian und Schafskäse  
Tomatensalat mit gerösteten Pinienkernen und roten Zwiebelringen  
Apfel-Lauchsalat mit Selleriestreifen  
Mais-Curry-Salat mit Mandarinen  
Eisbergsalat mit Avocadodressing  
Rote –Beete Salat mit Mozzarella*

*Selbstgebackenes Landbrot und Baguette  
Butter, Tomatenbutter, Kräuterquark und Griebenschmalz*

*Waldbeerengrütze mit Cassis und Vanillesoße  
Orangencreme mit Löffelbiskuit  
Weinschaumcreme mit frischen Aprikosen*

*Junger Gouda mit Weintrauben und Feigen*

*Preis pro Person 29,90€*

# Grillbuffet „Sommernacht“

*Frisch vom Grill*

*Zarte marinierte Geflügelsteaks  
Minutensteak von der Steakhüfte  
Nürnberger Rostbratwürstchen  
Nackensteak aus der Pfeffermarinade  
Lachs in der Folie mit Kerbelbutter*

*dazu*

*Feurige Paprikasoße, Knoblauch-Mayonnaise und Thymian-Senf*

*Ofenkartoffel mit Schnittlauchquark  
Champignonpfanne mit jungem Zwiebellauch  
Ricotta-Tortellini mit Bärlauchpesto*

*Knackiger Eisbergsalat mit Joghurt-Limettedressing  
Tomatensalat mit gerösteten Kürbiskernen und Schafskäse  
Gurkensalat mit Schmand und Radieschen  
Möhrensalat mit Boskopäpfeln und Walnusskernen  
Salat von Pennenudeln mit Brokkoli und Kirschtomaten  
Paprika-Zwiebelsalat*

*Selbstgebackenes Landbrot und frisches Baguette  
Butter, Bärlauchbutter, Kräuterquark*

*Kirschgrütze mit Marachino-Vanillesauce  
Joghurt-Limettencreme  
Vanillemousse mit Zwetschkenkompott*

*Preis pro Person 28,50€*

# *Grillbuffet „Sommerfeeling“*

## *Anti Pasti*

*Gegrillte Zucchinirollchen, Auberginescheiben,  
Paprika in Olivenöl  
Melonenschiffchen mit Parmerschinken*

## *Frisch vom Grill*

*Kleine Schnitzel vom Kalb  
Lammkoteletts mit Knoblauch- und Pfefferbutter  
Minutensteaks mit Olivenjus  
Scampis mit Orangenbutter*

*Pilzpfanne mit Blattspinat und Knoblauch  
Tomaten-Kartoffelgratin mit italienischen Kräutern  
Tortellini mit Käse gefüllt in Tomaten-Basilikumsoße*

*Tomatensalat mit Mozzarella und gerösteten Sonnenblumenkernen  
Hühnchensalat mit Papaya und Champignons  
Maccaroni-Salat mit Thunfisch  
Mediterraner Bauernsalat mit Oliven und Fetakäse  
Lauch-Selleriesalat mit Ananas  
Pellkartoffelsalat mit roten Linsen*

*Selbstgebackenes Landbrot, frisches Baguette und Fladenbrot  
Butter, Tomatenbutter und Kräuterquark*

*Espresso-Tiramisu  
Zitronenmousse mit Pfefferminze  
Frische Joghurt-Quarkspeise mit Erdbeeren*

*Emmentalerkäse mit Weintrauben und Salzgebäck*

*Preis pro Person 32,90€*