



*Unsere
Grillbuffet-
Vorschläge*

Grillbuffet „Rustika“

*Rostbratwurst auf Sauerkraut
Marinierte Nackensteaks
Marinierte Hähnchenschenkel
Marinierte Schweinerückensteaks*

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

Ofenkartoffel mit Kräuterquark

*Tsatsiki
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*

Grillbuffet „Royal“

Rostbeefröllchen gefüllt mit Sellerie

*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
Tsatsiki*

*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*

Grillbuffet „Landhaus“

*Melonenschiffchen
mit westfälischem Knochenschinken
Spargelröllchen an Blattsalaten
Gefüllte Eierplatte*

*Rostbratwurst auf Sauerkraut
Marinierte Nackensteaks
Bratwürstchen
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
Tsatsiki
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*

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*

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

Kartoffel-Lauch-Gratin

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

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

*Schokoladencreme mit Eierlikörsahne
Rote Grütze mit Vanillesoße
Erdbeersahnecreme*

Grillbuffet „Relax“

Frisch vom Grill

*Lambratwürstchen mit Pesto-Senf
Marinierte Geflügelsteaks mit Ananas an Currysauce
Minutensteaks vom Schwein
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*

Grillbuffet „Sommernacht“

Frisch vom Grill

*Zarte marinierte Geflügelsteaks
Minutensteak von der Rinderhüfte
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*

Grillbuffet „Sommerfeeling“

Anti Pasti

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

Frisch vom Grill

Gemüsespieße

*Lammkoteletts mit Knoblauch- und Pfefferbutter
Minutensteaks vom Rind und Schwein 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