



DEFTIG -RUSTIKALES BARBECUE-BUFFET

VORSPEISENVARIATIONEN

Gebackene Champignons mit Hackfleisch und Käse gefüllt
Kartoffelsalat mit Speck, Zwiebel & Gewürzgurke
Hausgemachter Bohnensalat mit Gemüsezwiebeln
Frischer Tomaten-Gurkensalat mit geriebenem Schafskäse
Rohkostsalate der Saison mit hausgemachten Dressings

SUPPE

Kalte Gurkensuppe mit Joghurt & Dill

HAUPTGERICHTE VOM GRILL

In Hausmacher-Marinade eingelegte Schweinenackensteaks
feinste Steaks von der Putenbrust in Paprikamarinade
Lachsfilet in Zitronenöl
Thüringer Rostbratwurst & Knacker
Gegrilltes Marktgemüse
Ofenkartoffeln mit knusprigem Speck
Sauerrahm, Kräuterquark & Kräuterbutter

SÜSSPEISEN UND DESSERTS

Quarkspitzen mit Vanillesoße
Buttermilch-Panna Cotta mit Blaubeeren
Regionale Käseauswahl mit Trauben

Dazu reichen wir hausgebackenes Brot & Butter

54,50 € p. P.



MEDITERRANES BARBECUE-BUFFET

VORSPEISENARIATIONEN

In Balsamicoessig und Olivenöl mariniertes mediterranes Gemüse
Galia-Melone - italienische Schinkenspezialitäten a Coppa
Büffel-Mozzarella Tomaten und Basilikumpesto

SUPPE

Gazpacho Andaluz – kalte, spanische Gemüsesuppe

HAUPTGERICHTE VOM GRILL

Saftige Steaks vom Entrecote
Eingelegte Hähnchenfilets
Garnelenspieße mit Zitrone a frischen Oliven
Frische Salsiccia (pikante italienische Wurstspezialität)
Rosmarinkartoffeln, gegrilltes Gemüse
Fetakäse - Strauchtomaten und Kräuter in Folie

SÜSSPEISEN UND DESSERTS

Panna Cotta mit frischen Beeren
Marinierte Sommerfrüchte in Limoncello
Toskanella mit Schokolade und Karamell
Italienische Käseauswahl

Zum Buffet reichen wir Ciabatta, Grissini, Baguettes und Dips

64,00 € p. P.

OPTIONAL ZWISCHENGANG

Tagliatelle aus dem Parmesanlaib mit Spänen vom Sommertrüffel

+ 19,50 € p. P.