

URIG & RUSTIKAL VOM FEUER

„RAUCHKATEN – GRILLBÜFETT NR. 1“



Kalte Speisen:

Verschiedene Rohkostsalate, Nudel- & Kartoffelsalat, Tzatziki, Kräuterbutter, verschiedene Dips, Brotauswahl

~ ~ ~

Warme Speisen:

Nackensteaks, Schweinelachse, Geflügelbratwürste, würzige Spare Ribs vom Grill mit Gemüsespieße, Pommes frites & Bratkartoffeln

~ ~

Dessert:

Hausgemachte Rote Grütze (oder Schokoladenpudding) mit Vanillesauce

~

Der Büfettpreis ab einer Gruppe von 10 Personen beträgt pro Person € 23,00.

Der Büfettpreis ab einer Gruppe von 20 Personen beträgt pro Person € 22,70.

Der Preis für Kinder vom 4. bis zum 12. Lebensjahr beträgt pro Jahr € 1,80.

Ohne Dessert:

Der Büfettpreis ab einer Gruppe von 10 Personen beträgt pro Person € 20,20.

Der Büfettpreis ab einer Gruppe von 20 Personen beträgt pro Person € 19,90.

Der Preis für Kinder vom 4. bis zum 12. Lebensjahr beträgt pro Jahr € 1,60.

Gerne richten wir ab einer Gruppe von 10 Personen das Büfett individuell nach Ihrem Wunschtermin aus.

 **04747- 80 69**

Alle Preise sind inklusive 19 % Mehrwertsteuer und Bedienung.

URIG & RUSTIKAL VOM FEUER

„RAUCHKATEN – KAMINABEND – BÜFETT“

Kalte Speisen:

Verschiedene Rohkostsalate

~ ~ ~

Warme Speisen:

Tomatencremesuppe,

Spare Ribs, Schweinelachs und

„Rauchspanferkel“= knuspriger Burgunderschinken vom Jungschwein über dem offenen Feuer zubereitet und serviert, vegetarischer Gemüseauflauf mit Brokkoli, Möhren & Blumenkohl in einer Kräutersahnesauce, Apfelrotkohl, Sauerkraut, Pommes frites, Salzkartoffeln, Bratkartoffeln, Bratensauce, Pfeffersauce, Barbecuesauce ...

~ ~

Dessert:

Hausgemachte Rote Grütze mit Vanillesauce,
und Schokoladenpudding

~

Der Büfettpreis beträgt pro Person € 24,80 und für Kinder von 4 bis 12 Jahren pro Lebensjahr € 2,00.

Gerne richten wir ab einer Gruppe von 15 Personen das Büfett individuell nach Ihrem Wunschtermin aus.

 **04747- 80 69**

Alle Preise sind inklusive 19 % Mehrwertsteuer und Bedienung.





Unser Angebot an Grillbüfets nach Wunsch

Hier haben Sie die Möglichkeit sich über unsere Angebote an Rauchkaten- Grillbüfets und Spießbraten-Büfets zu informieren.

Wann eignet sich ein Spießbraten- oder Grillbüfett?
Eine Hochzeit, der Geburtstag, eine Gartenparty auf unserer großen „grünen“ Terrasse, das Betriebsfest, ein wichtiges Jubiläum und vieles mehr sind

Gelegenheiten, an denen ein Grillbüfett immer gut ankommt. Ob mit oder ohne Spießbraten / Rauchspanferkelgrill, mit oder ohne Speisenfolge, Sie entscheiden wie umfangreich und in welcher Wertigkeitsstufe Ihre Veranstaltung in unserem Hause stattfinden soll. Wir wünschen Ihnen noch viel Spaß beim Stöbern in unserer Auswahl.

Kulinarische Spießbraten-Büfets

Auf den nächsten Seiten haben wir Vorschläge für komplette Spießbraten-Büfets zusammengestellt. Wie schon erwähnt, sind das Vorschläge, nichts ist in Stein gemeißelt und fast alles ist kombinierbar.

Auch Ihre Wunschartikel die Sie hier nicht finden, können wir gerne mit einarbeiten. Eine Kombination mit den Grillbüfets ist möglich.

Grillbüfets Feuer und Flamme sein...

Im Restaurant vom großen offenen Kamin oder auf der Terrasse vom Grill...

Wärme, Feuer, Gerüche und Geräusche sowie die optischen Einflüsse der Zubereitung lassen den Appetit steigern. Von der klassischen Bratwurst bis zu kulinarischen Köstlichkeiten, oder schlicht - von rustikal bis exklusiv. Beim Grillen ist vieles möglich. Fleisch in unzähligen Variationen, Fisch oder vegetarisches, ein Grillbüfett kennt kaum kreative Grenzen. Dazu die Möglichkeiten der Auswahl verschiedener Salate, Saucen und Beilagen – kaum eine Speisenart ist so flexibel und vermittelt uns zusätzlich ein wenig Urlaubsfeeling! Wetterunabhängig am großen offenen Kamin im Restaurant oder bei schönem Wetter auf der idyllisch gelegenen, von grünen Bäumen und Pflanzen umrahmten großen Terrasse und dem etwas höher gelegenen kleinen Biergarten mit Strandkorb. Die Räumlichkeiten sind je nach Gruppengröße und Feierlichkeit flexibel wählbar und bieten zusätzlich einen privaten Rahmen.

Empfang – prickelndes vorweg

Verwöhnen Sie Ihre Gäste schon bei der Ankunft mit einem prickelndem Glas Sekt oder Prosecco oder mit einem erfrischendem Cocktail mit oder ohne Alkohol.

Dessert / Nachtisch - etwas für den süßen Zahn

Eine exklusive Dessertauswahl, bei dem sündige Verführungen in kleinen Gläsern in Szene gesetzt werden. Kleine Köstlichkeiten liebevoll aus der kühlen Vitrine oder vom Büfett dargeboten, vollenden ein herzhaftes Mahl. Etwas „Süßes“ zum Schluss – *das geht immer!*