

## BBQ-Buffer I

### Vorspeisen

Brotauswahl & Landbutter

Antipasti

Mozzarella - kanarische Eiertomaten - frischer Basilikum

Tomatensalat - roten Zwiebeln - kalt gepresstes Olivenöl

Gurkensalat - Dillschmand

Griechischer Bauernsalat - Fetakäse

Mediterraner Nudelsalat – Pinienkerne – Rucola – Tomaten – Essig/Öl

Grüne Blattsalate – Balsamico-Dressing

### Hauptgänge – vom Holzkohlegrill und aus dem Ofen

Mariniertes von Putenmedaillon – Rinderhüftsteak – Lammchops ohne Fettdeckel

Kleine Rostbratwürstchen

Marinierter Grillkäse

Gemüsestrudel – Tomatensauce

### Beilagen

Baked Potatoes – Speckbohnen – gegrilltes Gemüse/Pilze

### Dips

Baked Potatoes – Speckbohnen – gegrilltes Gemüse/Pilze

### Dessert

Schokoladen Brownies (im Glas)

Panna-Cotta – Erdbeersauce (im Glas)

Sommerliche Früchte mit regionalem Käse

**37,50 EUR**

## BBQ-Buffet II

### Vorspeisen

Brotauswahl & Landbutter

### Salatkreationen

Antipasti

Mozzarella – Strauchtomaten – frischer Basilikum

Tomatensalat – roten Zwiebeln – kalt gepresstes Olivenöl

Gurkensalat – Dillschmand

Griechischer Bauernsalat – Fetakäse

Kartoffelsalat – Essig/Öl – Speckwürfel

Nudelsalat – Paprikamayonnaise

### Suppen

Spargelsuppe mit Rauchlachs

### Hauptgänge - vom Holzkohlegrill

Hähnchenbrust pikant

Marinierte Schweinenackensteaks

Thüringer Rostbratwürstchen

Spareribs (Marinade süß-scharf)

Fischspieß mit Scampi

## BBQ-Buffer II

### Dips

Kokosdip – Basilikum-Ketchup – Cocktailsauce  
Senf – Hot-Sauce – Sauerrahm

### Beilagen

½ Baked Potatoes – ½ Wedges – gegrillte Maiskolben  
Speckbohnen – gegrilltes GemüsePanna-

### Dessert

Florida Eiswagen mit hausgemachten Contiments  
(Belgische Waffeln – Obstsalat – Streußel etc.)

**35,50 EUR**

## BBQ-Buffet III

### Vorspeisen

Brotauswahl & Landbutter

### Salatkreationen

Antipasti

Mozzarella – Strauchtomaten – frischer Basilikum

Tomatensalat – roten Zwiebeln – kalt gepresstes Olivenöl

Gurkensalat – Dillschmand

Griechischer Bauernsalat – Fetakäse

Kartoffelsalat

Nudelsalat – Paprikamayonnaise

### Suppe

Saisonale Suppe

### Hauptgänge – vom Holzkohlegrill

Putenmedaillons

Marinierte Schweinenackensteaks

Rindermedaillons

Thüringer Rostbratwürstchen

Lachssteaks in der Alufolie

## BBQ-Buffer III

### Dips

Knoblauchsauce – Basilikum-Ketchup – Cocktailsauce  
Senf – Hot-Sauce – Sauerrahm

### Beilagen

Baked Potatoes – gegrillte Maiskolben – Speckbohnen – gegrilltes Gemüse

### Dessert

Mousse au Chocolat  
Fruchtsalat  
Erdbeer-Panna Cotta

**29 EUR**

**Als Teamevent „grill it yourself“**

**27 EUR**

## BBQ-Buffer IV

### Vorspeisen

Brotauswahl & Landbutter

### Salatkreationen

Antipasti

Mozzarella – Strauchtomaten – frischer Basilikum

Griechischer Bauernsalat – Fetakäse

Kartoffelsalat

### Hauptgänge – vom Holzkohlegrill

Putenmedaillons

Thüringer Rostbratwürstchen

Lachssteaks in der Alufolie

### Dips

Knoblauchsauce – Basilikum-Ketchup – Cocktailsauce – Senf

### Beilagen

Baked Potatoes – Speckbohnen – gegrilltes Gemüse

### Dessert

Tiramisu im Gläschen

Obstplatte

**23 EUR**

**Als Teamevent „grill it yourself“**

**21 EUR**

## BBQ-Buffer V

### Vorspeisen

Brotauswahl & Landbutter

### Salatkreationen

Antipasti

Griechischer Bauernsalat – Fetakäse

Kartoffelsalat

### Hauptgänge – vom Holzkohlegrill

Putenmedaillons

Thüringer Rostbratwürstchen

### Dips

Knoblauchsauce – Basilikum-Ketchup – Cocktailsauce – Senf

### Beilagen

Baked Potatoes – gegrilltes Gemüse

### Dessert

Fischer Obstsalat mit Zitronenjoghurt

**17 EUR**

**Als Teamevent „grill it yourself“**

**15 EUR**

# Buffetvorschlag I

## Vorspeisen

- Brotauswahl mit Butter und Landrahm
- Gemischte Blattsalate mit verschiedenen Beilagen
- Verschiedene Wraps von der Livestation (nach Ihren Wünschen belegt)
- Rote Beete-Ruccolasalat mit Nüssen
- Gefüllte Hähnchenbrust, kalt aufgeschnitten mit Salat von grünem Spargel
- Fischröllchen auf Gurken-Senf-Gemüse

## Suppe

- Minestrone mit Gemüse aus eigenem Anbau

## Hauptgänge

- Rosa gebratenes Roastbeef von der Schneidestation – Kräuterjus
- Hähnchengeschnetzeltes – Frühlingszwiebeln
- Gebratenes Forellenfilet – Zitronenbutter

## Beilagen

- Gedünstetes Gemüse der Saison – Kartoffelgratin – Kräuter-Bulgur

## Dessert

- Erdbeer-Trifle
- Zweierlei Schokoladenmousse
- Spieglein, Spieglein wer hat das schönste Obst

**33 EUR**



## Buffetvorschlag II

### Vorspeisen

Brotauswahl & Landbutter  
Verschiedene Blattsalate und Condiments  
Feinkost- und Rohkostsalate

Geschnittener Apfelschweinerücken – Speckkartoffelsalat  
Räucherfischvariation mit klassischen Saucen  
Geräucherte Entenbrust – Salat von Dörrobst

### Suppe

grünes Erbsensüppchen mit Minze

### Hauptgänge

Ragout vom Brandenburger Weiderind  
Gebratener Seehecht – Orangensauce  
Penne mit Käsesauce

### Beilagen

Semmelknödel – Kräuterreis  
Saisonales Gemüse

### Dessert

Berliner Rote Grütze mit Vanillesauce  
Schokoladen Brownies  
Warme Crêpes mit Apfelmousse

**27 EUR**

## Buffetvorschlag III

### Vorspeisen

Brotauswahl & Landbutter

Verschiedene Blattsalate und Condiments

Feinkost- und Rohkostsalate

Salat von grünem Spargel – gebratene Hähnchenbrust

Tomate-Mozzarella mit wildem Basilikum

Mariniertes Roastbeef mit saurem Gemüse

### Suppe

Erbsenschaumsüppchen mit Minze

### Hauptgänge

Gebratene Maispouardenbrust – Apfel-Calvadosauce

Kross gebratenes Zanderfilet – Weißwein-Dillsauce

Mit Gemüse und Käse gefüllte Paprika – fruchtige Tomatensauce

### Beilagen

Kräuterkartoffeln – Zitronenreis

Saisonales Gemüse

### Dessert

Marinierte Erdbeeren – Mascarpone

Mangomousse

Birnen Crumble

**25 EUR**

## Buffetvorschlag IV

### Vorspeisen

Brotauswahl & Landbutter

Verschiedene Blattsalate und Condiments

Feinkost- und Rohkostsalate

Salat von verschiedenen Rüben

Dünn aufgeschnittener Landschinken mit Zweierlei Melone

Käseauswahl

### Suppe

Grüne Spargelcreme

### Hauptgänge

Prager Schinken – Majoranjus

Pochierter Eismeerlachs – Safransauce

Gemüseauflauf

### Beilagen

Sommerliches Risotto – Kartoffelgratin

Sauerkraut – Brokkoli

### Dessert

Sommerliche Früchteplatte

Weißes Schokoladenmousse

Wassermelonenkaltschale

**24 EUR**