

BBQ-Buffet I

Vorspeisen

Brotauswahl & Landbutter

Salatkreation

Antipasti

Griechischer Bauernsalat - Fetakäse

Kartoffelsalat

Hauptgänge – vom Holzkohlegrill

Putenmedaillons

Thüringer Rostbratwürstchen

Dips

Knoblauchsauce – Basilikum-Ketchup – Cocktailsauce - Senf

Beilagen

Baked Potatoes – gegrilltes Gemüse

Dessert

Frischer Obstsalat mit Zitronenjoghurt

21 EUR pro Person

(ganzjähriges Angebot)

BBQ-Buffer II

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

28 EUR pro Person

(ganzjähriges Angebot)

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
Frucht-Panna Cotta

28 EUR pro Person

(ganzjähriges Angebot)

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

Saisonale Suppe

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

35 EUR pro Person

(saisonales Angebot)

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

Saisonale Suppe

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

29 EUR pro Person

(ganzjähriges Angebot)

Buffetvorschlag III

Vorspeisen

Brotauswahl & Landbutter
Verschiedene Blattsalate und Condiments
Feinkost- und Rohkostsalate
Salat von grünem Spargel – gebratene Hühnchenbrust
Tomate-Mozzarella mit wildem Basilikum
Mariniertes Roastbeef mit saurem Gemüse

Suppe

Saisonale Suppe

Hauptgänge

Gebratene Maispoulardenbrust – 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

28 EUR pro Person

(ganzjähriges Angebot)

Buffetvorschlag IV

Vorspeisen

Brotauswahl & Landbutter
Verschiedene Blattsalate und Condiments
Feinkost- und Rohkostsalate
Salat von verschiedenen Rüben
Dünn aufgeschnittener Landschinken mit Zweierlei Melone
Käseauswahl

Suppe

Saisonale Suppe

Hauptgänge

Prager Schinken – Majoranjus
Pochierter Eismeerlachs – Safransauce
Gemüseauflauf

Beilagen

Sommerliches Risotto – Kartoffelgratin
Sauerkraut – Brokkoli

Dessert

Sommerliche Früchteplatte
Weißes Schokoladenmousse
Wassermelonenkaltschale

27 EUR pro Person

(ganzjähriges Angebot)