



Grillbuffet Nr. 1: **(ab 25 Personen)**

- **Holzfäller Nackensteak**
- **Schinken – Grillwurst**
- **Putensteak in Curry Marinade**
- **Fetakäse**
- **Lachssteak mariniert in der Alufolie**

- **Kräuterquark**
- **Senfsauce**
- **Zatziki**
- **BBQ Soße**
- **Ketchup**

Salate:

- **Frische Salatauswahl mit Dressings**
- **Italienischer Nudelsalat**
- **Bohnensalat**
- **Kartoffelsalat mit Ei und Gurke**
- **Knackiger Rucola – Cherry-Tomatensalat mit frischem Parmesan**
- **Frische Brotauswahl mit Partybrötchen und Baguettes, dazu Kräuterbutter**

Desserts:

- **internationale Käseauswahl**

in kleinen Portionsgläschen serviert:

- **Mousse au Chocolate**
- **Obstsalat**
- **Bayrische Creme mit Beeren**
- **Zitronen Quark**

Preis pro Person netto € 24.10

Grillbuffet Nr. 2: **(ab 25 Personen)**

- zarte Lammlachssteaks in Thymianwürzöl
- Schinken-Bratwurst
- Hähnchensteak mit Curry Marinade
- Holzfällersteak vom „Duroc“ Schwein
- Rückensteak vom Rind „Rodeo Pfeffer“
- Lachssteak mariniert in der Alufolie
- Garnelenspieß in Kräutermarinade
- Fetakäse paniert

- Röstkartoffeln mit Schale
- Grillgemüse

- Kräuterquark
- Senfsauce
- Zatziki
- BBQ Soße
- Ketchup

Salate:

- Nudelsalat „Hausfrauen Art“
- Tomaten-Mozzarella
- Kartoffel – Specksalat
- Rohkostauswahl mit Dressing
- Hirtensalat
- Weißkrautsalat
- Frische Brotauswahl mit Partybrötchen und Baguettes, dazu Kräuterbutter

Desserts:

- internationale Käseauswahl

in kleinen Portionsgläschen serviert:

- Tiramisucreme
- Obstsalat
- Panna Cotta an Himbeersauce
- Schichtdessert mit Mousse au chocolat, Vanille und Erdbeere

Preis pro Person netto € 29.80