



GRILLBUFFET „GROOT“

Vorspeisen

Spargelsalat & Quinoa, Avocado und Pecannuss
Gespießte Kirschtomaten mit Mozzarella und Pesto
Thunfischsalat mit Kidneybohnen, Mais und Eisbergsalat
Rustikaler Bauernsalat mit Schafskäse und Oliven
Orechiette-Nudelsalat mit Paprika, halbtrocknete Tomaten, Rucola und Pinienkernen
Feldsalat im Glas
Kartoffel-Senf-Dressing und Orangen-Mango-Dressing

Walnussbrot, Brötchenkranz und Baguette - dazu Fassbutter und Kräuterbutter

Kräuterquark, Aioli, Pfeffer-Steaksauce, BBQ Sauce, Ketchup und Senf
Verschiedene Salze und Pfeffer

Beilagen

Kleine Ofenkartoffeln mit Rosmarin
Gegrillte Maiskolben
Gemüse vom Grill: Aubergine, Zucchini, Paprika, Champignons und rote Zwiebeln
Polenta
Gegrillte Süßkartoffelscheiben

Vom Grill

Ganze Dorade mit Wurzelgemüse
Garnelenspieße
Grünschalen-Muscheln
Lachsschnitte in Folie
Schinkengriller
Marinierte Hähnchenbrust
BBQ Rippchen
Flanksteaks

Süßes

Mango-Tiramisu
Cheesecake
Melonen-Orangen-Shots
Erdbeertörtchen mit Schokolade

EUR 59,00 pro Person
(buchbar ab 20 Personen)