



Hotel - Restaurant - Festscheune - Wellness-Oase

Grillbuffet –Vorschläge

Ansprechpartner: Unser Gast

Adresse:

Kontakt:

E-mail:

Stand: 2016



Personenzahl: ca. ? Personen

Sehr geehrter Gast,

vielen Dank, dass wir Ihnen ein Angebot machen dürfen. Anbei Vorschläge, die Ihnen eine Idee geben sollen. Bei gutem Wetter empfehlen wir unseren Biergarten, hier gibt es ausreichend Sitzplätze, Sonnenschirme. Das Grillbuffet findet in unserer Grillstation auf der Terrasse statt. Wir haben 4 Biere vom Fass, viele nicht alkoholische Biermischgetränke, Fassbrause, Schorlen und natürlich leckere Weine. Herzlich willkommen!

Vorschläge Essen - Grillbuffets:

Variation A) 19,00 € p.P.

Ländliches Grillbuffet von unserem großen Holzkohlengrill

- Marinierte Schweinenackensteaks
- Rostbratwurst
- Maiskolben
- Verschiedene Soßen
- Gebackene Rosmarinkartoffeln mit Kräuterdip
- Auswahl von Blatt- und Rohkostsalaten, dazu 2 Dressings
- Baguette, Butter- und Kräuterquark
- Hausgemachter Kartoffelsalat

- Obstsalat mit Vanillesauce

Variation B) 22,00 € p.P.

Grillbuffet „Baumann's Hof“ von unserem großen Holzkohlegrill

Vorspeisen:

- Italienischer Landschinken mit Melone
- Kartoffelsalat Essig und Öl
- Nudelsalat (Penne) mit Cherrytomaten, frischen Kräutern, Pesto
- Blattsalate der Saison mit Joghurtdressing
- Baguette, Brötchen im großen Korb mit Sour Crème

Vom Grill:

- Würzig- marinierte Schweinenackensteak
- Rostbratwurst von der Landschlachtere
- Französische Maishähnchen, in Honig und Kräutern

Vom Buffet:

- Spanische Kartoffeln mit Sour Creme und Kartoffelecken mit Paprika gewürzt
- Auswahl an saisonal, hausgemachten Chutneys und Dips

Dessert:

- Hausgemachte rote Grütze mit Vanillesauce





Hotel - Restaurant - Festscheune - Wellness-Oase

Variation C) 28,00 € p.P.

Grillbuffet „Großes, sommerliches Grillbuffet“ von unserem großen Holzkohlegrill

Vorspeisen:

- Italienischer Landschinken mit Melone
- Mozzarella und Strauchtomate mit Basilikum
- Kartoffelsalat Essig und Öl
- Nudelsalat (Penne) mit Cherrytomaten, frischen Kräutern, Pesto
- Blattsalate der Saison mit Joghurtdressing
- Baguette, Brötchen im großen Korb mit Butter

Vom Grill:

- Amerikanisches Rindfleisch (Hüfte, Schulter, Rücken)
- Würzig- marinierte Schweinenackensteak
- Rostbratwurst von der Landschlachtereie
- Französische Maishähnchen, in Honig und Kräutern
- Sparerips, pikant mariniert

Vom Buffet:

- Spanische Kartoffeln mit Sour Creme
- Mediterrane Gemüseauswahl
- Auswahl an saisonal, hausgemachten Chutneys und Dips

Dessert:

- Große Platten mit aufgeschnittenen Früchten und Beeren der Saison
- Schokocremepudding mit hausgemachter roter Grütze