

## **Grillbuffet „Klassik“**

Steakauswahl vom Wildschwein

Steaks vom Kikok-Maishähnchen

Schweinerückenspieße vom Oldesloer Landschwein

LOHFF`S hausgemachte Bratwurst in Variation

Wildbratwurst

Grillgemüse von Zucchini & Möhren

Gegrillte Pilze mit Wildkräutern

Gebutterte Maiskolben vom Grill

Gegrillte-Kartoffeln mit Fleur de Sel & Sour Cream

Gemischter Marktsalat mit Fetakäse, gerösteten Kernen und Dressings

Cole Slaw

Auswahl an Grillsaucen und Dipps

Hausgemachte Kräuter- und Grillbutter

Gewürzbar

Brot

---

## Grillbuffet „Exklusiv“

Brust vom Kikok Maishähnchen mit Orangen-Pfeffer

Hüft- Steaks vom Limousin-Rind

Grillsteaks vom Oldesloer Landschwein

Lachssteaks mit Fenchel und Zitrone

LOHFF`S frische, hausgemachte Grillbratwurst in Variation

Zum Beispiel: Fenchel-Zitrone, Salciccia, Merguez

Mediterranes Grillgemüse

Grilltomaten mit Fetakäse

Gebutterte Maiskolben vom Grill

Rosmarinkartoffeln mit Kräuterquarkcreme

Italienischer Nudelsalat mit Pinienkernen

Do-it-yourself-Salatbuffet mit Dressings

Auswahl an Grillsaucen und Dipps

Hausgemachte Kräuter- und Grillbutter

Gewürzbar

Brotauswahl

## **Grillbuffet „Wiese und Meer“**

Hüftsteaks vom Limousin-Rind

Putenfiletspieße mit Aprikosen im Speckmantel

Schweinefiletspieße mit Zwiebeln und Pilzen

LOHFF´s frische, hausgemachte Grillbratwürste in Variation

Zanderfilet mit Kräutern in Folie

Garnelen-Spieße

Grillkartoffeln mit Sesam und Kräuterquarkcreme

Glasierte, gegrillte Möhren mit Thymian

Di-it-yourself-Salatbuffet mit verschiedenen Dressing

Kartoffelsalat mit Pesto, getrockneten Tomaten und Ruccola

Gurken-Mango-Salat mit Honig-Chilli-Dressing

Brot

Auswahl an Grillsaucen und Dipps

Kräuter- und Grillbutter

Gewürzbar

## **Grillbuffet "Gourmet"**

Rumpsteaks mit Orangenpfeffer vom Limousin-Rind

Grillsteaks vom iberischen Schwein

Auswahl an hausgemachter Bratwurst

Doradenfilet mit Kräutern in Folie

Fetakäse mit Peperoni und Oliven in Folie

Mediterranes Grillgemüse

Rosmarinkartoffeln

Griechischer Bauernsalat mit Fetakäse

Weißer Bohnensalat

Tomatensalat mit Mozzarella und Basilikum

Italienischer Nudelsalat mit Pesto und Oliven

Auswahl an Grillsaucen und Dippes

Kräuter- und Grillbutter

Gewürzbar

Brot

## Grillbuffet “Steak Festival“

Rumpsteaks & Rib-Eye-Steaks

vom heimischen Limousin-Rind

Lammfilets mit Thymian

Maishähnchen-Steaks mit Curry-Marinade

Schweinelachs-Steaks

Sesamkartoffeln

Gegrillte Paprika & Butter-Maiskolben

Gemischte Antipasti-Platte

Mozzarella & Tomate mit frischem Basilikum

Do-it-yourself-Salatbuffet mit Dressings

Auswahl an Grillsaucen und Dipps

Hausgemachte Kräuter- und Grillbutter

Gewürzbar

Brot

## Grillbuffet „de LUXE“

Rib Eye Steak vom Limousin Rind

Flank Steak vom Limousin-Rind

Hähnchenbrust-Steaks mit Orangenpfeffer

LOHFF`S frische, hausgemachte Grillbratwürste in Variation

Garnelen – Spieße

Gegrillte Pilze mit Wildkräutern

Pikante Bohnen in Tomaten-Zwiebelsauce

Süßkartoffel-Püree

Kartoffel – Gurkensalat mit Essig-Oel-Dressing

Fenchel-Orangen-Salat

Mozzarella mit Tomaten und Rucola

Do-it-yourself-Salatbuffet mit Dressing nach Wahl

Brot

Kräuterbutter und Sour Cream

Auswahl an Grillsaucen und Dipps

Das können Sie von unseren Büffets erwarten:

- Erstklassige Qualität und Frische aller Speisen. Fleisch aus eigener Aufzucht, Zerlegung und Verarbeitung in unserem Fachgeschäft der Fleischerei LOHFF GmbH. Besuchen Sie unsere Homepage auf [www.lohff.de](http://www.lohff.de)

Alle Büffetpreise enthalten folgende Leistungen:

- Grills, inkl. Gas und Endreinigung
- Büffettische und Tresen für die Grillstation
- Überdachung der Grillstation für den Fall von Regen
- Ausgebildete Grillmeister, die vor den Augen Ihrer Gäste grillen
- Alle An- und Abfahrten und sonstigen Rüst- und Servicezeiten

Upgrades:

- BBQ Steaks New Cuts, z.B. Flank Steak, Flap Meat Steak oder Denver Cut  
+ 3,00 EUR pro Person
- Wild Steaks-Upgrade, z.B. Hirsch-Steaks, Wildschwein-Steaks und frische Wildbratwürste  
+ 2,00 EUR pro Person
- Fisch-Steaks-Upgrade, z.B. Thunfisch, Schwertfisch-Steak, Garnelen-Spieße und Dorade  
+ 3,00 EUR pro Person