



## **Grillbuffet Holzfäller**

Ab 20 Personen

pro Person € 28,40

hausgemachter Kartoffelsalat, Tomatensalat mit Basilikum und Zwiebeln,  
Gurkensalat mit Dill – Rahmdressing,  
gemischte Blattsalate mit Joghurt Kräuterdressing und Balsamico Dressing  
Griechischer Bauernsalat mit Schafskäse, Paprika und Oliven  
Nudelsalat mit Sahnemayonnaise

\*\*\*\*\*

Marinierte Schweinenackensteaks in Bärlauchmarinade  
Marinierte Schweinenackensteaks in Paprika – Biermarinade  
Hähnchenkeulen ohne Haut und Knochen in Chili - Sojamarinade  
Kleine Steaks vom Angusrind  
Rostbratwürste

Ofenkartoffeln mit Kräuterquark, Maiskolben  
Barbecuesauce, Tzatzikisauce, Curry - Kräutersahnesauce,  
Partybrötchen und Baguette

\*\*\*\*\*

Frischer Obstsalat mit Grand Manier  
Käseauswahl mit frischem Obst/ Butter



## **Grillbuffet Klassik**

Ab 10 Personen

pro Person € 19,50

hausgemachter Kartoffelsalat, Tomatensalat mit Basilikum und Zwiebeln,  
Gurkensalat mit Dill – Rahmdressing, Krautsalat,  
Griechischer Bauernsalat mit Schafskäse, Paprika und Oliven

\*\*\*\*\*

Marinierte Schweinenackensteaks in Bärlauchmarinade  
Käsekrauter, Rindsbratwürste, Schweinswürstel,  
Hähnchenkeulen ohne Haut und Knochen in Curry - Sojamarinade  
Maiskolben in Butter  
Barbecuesauce und Tzatzikisauce  
Brezn und Semmeln

\*\*\*\*\*



## **Grillbuffet Sommer**

Ab 15 Personen

pro Person € 24,90

hausgemachter Kartoffelsalat wahlweise mit Gurke, Radieserl, Rucola, Kresse,

„Insalata Caprese“

Tomatensalat mit Basilikum und Zwiebeln,

Gurkensalat mit Essig – Öl Marinade,

Griechischer Bauernsalat mit Schafskäse, Paprika und Oliven

Nudelsalat mit Sahnemayonnaise

\*\*\*\*\*

Marinierte Schweinenackensteaks in Paprika - Kräutermarinade

Rinderhufsteaks mariniert,

Thüringer Rostbratwürste, Südtiroler Salsiccia

Gemüseplanzerl, Gemüsespieße

Hähnchenkeulen ohne Haut und Knochen in Chili - Sojamarinade

Ofenkartoffeln mit Kräuterquark,

Barbecuesauce, Tzatzikisauce

Partybrötchen und Baguette

\*\*\*\*\*



## **Grillbuffet American**

Ab 20 Personen

pro Person € 24,50

hausgemachter Kartoffelsalat mit Radieserl

„Insalata Caprese“

Tomatensalat mit Basilikum und Zwiebeln,

Cole Slaw, Nachos mit Salsa

Nudelsalat mit Sahnemayonnaise

\*\*\*\*\*

Marinierte Schweinenackensteaks in Knoblauch und Thymian

Spareribs, chicken wings,

Bratwurst mit Käsestücken, Geflügelspieße in Paprikamarinade,

Gemüsespieße, Ofenkartoffeln mit Kräuter – Sauerrahm,

Burger vom Angusrind und vegetarische Burger

Maiskolben mit Butter und Salz

Barbecuesauce, Hamburgersauce, Curry – Mangosauce

Brot und Partybrötchen

\*\*\*\*\*

Donuts und Blueberry Muffins



## Grillgut:

Schweinenackensteak mariniert	/kg	€	8,50
Putensteak natur	/kg	€	9,90
Hähnchenoberkeulen ohne Haut und Knochen mariniert	/kg	€	10,90
Steaks von der Rinderlende	/kg	€	27,00
Rinder Huftsteak mariniert	/kg	€	16,90
Thüringer Rostbratwürste	/kg	€	12,40
Schweinswürstel	/kg	€	8,20
Spareribs mariniert und grillfertig	/kg	€	9,20
Maiskolben	/St	€	2,50
Grillkartoffel mit Kräuterquark pro Stück		€	2,50
Burger (200 gr) zum selbst belegen inkl. Salat, Burgerbrot und Sauce	/St	€	6,20
Garnelenspieß	/St	€	3,70
Geflügelspieß mariniert ca. 180 gr	/St	€	4,20

Weitere Produkte gerne auf Anfrage