



Zweifellos keine Wünsche lässt unser Buffet „de Luxe“ offen.
Genießen Sie ausgesuchten Spezialitäten vom Holzkohlegrill.

Grillbuffet „de Luxe“

Heiß vom Holzkohlegrill

- Gebeiztes Schweinefilet im Stück gegrillt, Knobibutter.
- Saftige Tranchen vom Rinderfilet
mariniert in Kräutern der Provence mit Chilisoße.
- Putenspieße „texanisch“ mariniert mit Sour Cream.
- Lammsteaks mit Kräuterbutter und BBQ Soße.
- Haisteak mariniert in Weißwein mit Dillsoße und Zitronenecken.
- Scampispieße in Knoblauch mit Knobisoße.

Heiß aus dem Chafing Dish

- Bunte Gemüsespieße mit Curry – Cocktail Soße.
- Gebackene Kartoffel mit Sour Cream.
- Maiskolben in Butter geschwenkt.

- Ceasar Salat mit Weißbrot Croutons und Parmesankäse.
- Gurkensalat mit Dill und Schmand.
- Gefüllte, überbackene Grilltomaten.
- Große Käseauswahl mit Käseigel und Weintrauben.
- Verschiedene Brotsorten und Butter.

- Frische Erdbeeren in Mascarpone Creme.