

Grillbuffet

Flammen und Fleisch

Vorspeisen:

Nudelsalat mit getrockneten Tomaten und Rucola, mediterraner Kartoffelsalat mit Gurke, Tomate und Thymian, Cole Slaw-Salat, gefülltes und eingelegtes Gemüse, Weberbrot, hausgemachte Dips: BBQ, Salsa, Honig-Senf, Sourcreme und Zwiebelmarmelade

Grillbuffet:

Lachsspieße, Hähnchenbrustfilet, Steakvariationen, verschiedene Grillwürste
Rosmarinkartoffeln

Dessert:

Bayerische Creme mit Beerenkompott
Mousse au Chocolate von weißer und dunkler Schokolade

Getränke:

Sektempfang
Bier und Weizen vom Fass
Landpartie Bio Flaschenweine rot/weiß
Aperol Spritz und Gin Tonic
Wasser, Cola, Fanta, Sprite
Filterkaffee

99,00 € p.P. für 6 Std