

## Grillbuffet 1

### Salate

Westfälischer Pellkartoffelsalat

Penne Nudelsalat Ratatouille  
mit feinem Gemüse in würziger Marinade

Weißkrautsalat mit Paprika und Zwiebeln in pikant süß-saurem Dressing

Sommersalat

Wachs- und Brechbohnen mit Zwiebeln, Gurken, Paprika und Mais

Zweierlei Blattsalate

Tomatenspalten, Gurkenscheiben, Karottenstreifen, Radieschen und Zwiebelringe  
mit

Mango-Minz-Dressing, Tomaten-Chili-Dressing,  
und Balsamico-Vinaigrette

\*\*\*

### Vom Grill

Marinierte Schweinenackensteaks

Knuspriges Bauchfleisch

Rostbratwürstchen

Marinierte Putensteaks

\*\*\*

### Saucenauswahl

BBQ-Sauce mit grünem Pfeffer und feinem Raucharoma

Thai Sweet Chili Sauce

Bärlauch-Creme-Dip

Rucola-Petersilien-Pesto

Senf und Ketchup

\*\*\*

### Beilagen

Spanische Kartoffeln mit Sour Cream

Saftige Maiskolben mit Kräuterbutter gratiniert

Warmes Kräuterbaguette

Brot, Baguette und Butter

\*\*\*

### Dessert

Frischer Obstsalat mit Nüssen

Pfirsich-Parfait mit Schokoladenstückchen

Leichte Quarkschnitten auf Biskuit mit Himbeersauce

**EUR 24,90 pro Person**

## Grill Buffet 2

### Salate vom Buffet

Regensbuger Kartoffelsalat mit Tomaten, Gurken und Porree

Bunter Tortellinisalat  
mit Mais und Erbsen in Käsecreme

Apfel-Rotkraut-Salat

Bauernsalat „griechische Art“  
Tomaten, Paprika, Zucchini, Zwiebeln, schwarze Oliven und Fetakäse

Zweierlei Blattsalate der Saison

Tomatenspalten, Gurkenscheiben, Karottenstreifen,  
Radieschen und Zwiebelringe

mit

Thousand Island-Dressing, Kräuter-Schmand-Dressing  
und Balsamico-Vinaigrette

\*\*\*

### vom Grill

Marinierte Schweinenackensteaks

Rostbratwürstchen

Knusprige Spare Ribs

Chicken Wings

\*\*\*

### Saucenauswahl

BBQ-Sauce mit grünem Pfeffer und feinem Raucharoma

Thai Sweet Chili Sauce

Pikanter Tomatendip mit Kräutern

Tzatziki

Senf und Ketchup

\*\*\*

### Beilagen

Gebackene Rosmarin-Kartoffeln

Saftige Maiskolben mit Kräuterbutter gratiniert

Warmes Kräuterbaguette

Brot, Baguette und Butter

\*\*\*

### Desserts

Mango-Joghurt-Trifle mit Amarettini

Tiramisu mit karamellisierten Birnenspalten

Wassermelone auf Eis

**zum Preis von EUR 28,90 pro Person**

### Grill Buffet 3

#### Salate vom Buffet

Weißkrautsalat mit Paprika, Zwiebeln und Kidneybohnen  
Münsterländer Kartoffelsalat  
mit Ei, Gurken und Zwiebeln in leichter Salatcreme  
Farfalle-Salat mit getrockneten Tomaten und Pinienkernen  
Artischockensalat mit feinem Gemüse  
Toskanischer Bohnensalat mit Paprika und frischen Kräutern  
Knackiger Eisbergsalat und roter Eichblattsalat  
Tomatenspalten, Gurkenscheiben, bunte Paprikastreifen und Radieschenstifte  
mit  
Thousand Island-Dressing, Kräuter-Schmand-Dressing  
und Balsamico-Vinaigrette

\*\*\*

#### vom Grill

Schweinemedallions im Speckmantel  
Rinderhüftsteaks in Knoblauch-Rosmarin-Marinade  
Trilogie von Edelfischen mit feinem Gemüse in der Folie gegart  
Frische Gemüse-Spieße mit Rucola-Marinade

\*\*\*

#### Saucenauswahl

BBQ-Sauce mit grünem Pfeffer und feinem Raucharoma  
Mango-Steaksauce, Feigensenf-Topping  
Knoblauch-Creme-Dip  
Senf und Ketchup

\*\*\*

#### Beilagen

Ofenkartoffeln mit Kräuterschmand  
Sautierte Champignons mit frischen Kräutern  
Warmes Kräuterbaguette  
Brot, Baguette und Butter

\*\*\*

#### Desserts

Frischer Obstsalat mit Minze und Vanillesahne  
Bayerisch Creme mit frischen Beerenfrüchten  
Herrencreme mit eingelegten Kirschen und karamellisiertem Pumpernickel

**zum Preis von EUR 33,50 pro Person**