

Grillbuffets 2021

Grillbuffet 1 „Der Hagener Butcher“

Brotstation

Landkruste
Butter | Kräuterbutter

Grillsaucen

Senf | Gewürz-Ketchup | BBQ-Sauce | Tomaten-Steakhouse-Sauce | grüne Pfeffersauce | Cocktail-Sauce | Aioli

Salatbuffet

Salatbowl der Saison
Paprika | Gurke | Tomate | Rohkostauswahl
Hausdressing | Kräuter-Schmand-Dressing

Honig-Gurkensalat

Kartoffelsalat „Hausfrauen Art“ mit Speck, Äpfeln und sauren Gurken

Nudelsalat mit Champignons, Erbsen und Möhren

Weißkrautsalat mit Kümmel

Cremiger Bohnensalat mit Dill

vom Holzkohlegrill

Schweinenackensteaks

Rostbratwürstchen

Hähnchensteaks in Paprika-Chili-Marinade

Marinierter Landschweinebauch

Desserts

Topfenmousse | Maracuja | Passionsfrucht

Vanille-Mandel-Pudding | mazerierte Erdbeeren | süße Sahne

Frische Gartenfrüchte

EUR 33,50 brutto

EUR 31,31 netto

Grillbuffet 2: „Eine sizilianische Sommernacht“

Brotstation

Ciabatta
Butter | Kräuterbutter | Aioli | Caponata | Oliven | Pesto

Grillsaucen

Senf | Gewürz-Ketchup | BBQ-Sauce | Tomaten-Steakhouse-Sauce | grüne Pfeffersauce | Cocktail-Sauce | Aioli

Salatbuffet

Rucola | Lattuga
Paprika | Gurke | Rohkostauswahl | Romana-Tomaten | Parmesan | Rosmarin-Croûtons | Pinienkerne
| Balsamico-Dressing | French-Dressing | Aceto Balsamico | Creme Balsamico | Olivenöl

Antipasti:

Gefüllte und eingelegte Gemüse-Spezialitäten
Zucchini | Aubergine | Möhren mit Fenchel | Champignons | Paprika | Artischocken | Zwiebeln |
Paprikaschoten

Nudelsalat | Tomaten | Pinienkerne | Balsamico | Basilikum

Mozzarella-Salat | Cherrytomaten | Pesto

Tomaten-Brot-Salat

Wassermelonen-Salat

Orangensalat | Feigen | Ziegenkäse | Nüsse

vom Holzkohlegrill

Marinierte Schweinenackensteaks

Salsiccia

Marinierte Hähnchensteaks mit Rosmarin

Lammkoteletts mit Knoblauch und Kräutern

Desserts

Tiramisu

Stracciatella-Creme | frische Erdbeeren

Galliano-Früchte (z.B. Ananas, Pfirsich, Nektarine – nach Saison)

EUR 41,50 brutto
EUR 38,79 netto

Grillbuffet 3: „Im Smoking Grillen“

Brotstation

Ciabatta | Braugerstenbrot
Butter | Kräuterbutter | Aioli | Chutney

Grillsaucen

Senf | Gewürz-Ketchup | BBQ-Sauce | Tomaten-Steakhouse-Sauce | grüne Pfeffersauce | Cocktail-Sauce | BBQ-Sauce Hickory | Mango-Steak-Sauce | Chimi Churri | Tomaten-Salsa | Guacamole

Salatbuffet

Salatbowl der Saison
Paprika | Gurke | Rohkostauswahl | Büffelherz-Tomaten
Parmesan | Grill-Gemüse | Rosmarin-Croûtons | Pinienkerne
Joghurt-Dressing | American-Dressing

Geröstete & eingelegte Gemüsespezialitäten

Honig Gurkensalat

Steakhouse-Kartoffelsalat

American Cole Slow

Orangen-Fenchel-Salat

Möhren-Rosinen-Salat mit Mandeln

Bunter Rettich-Salat

vom Holzkohlegrill

Klassische Bratwurst

Chorizo-Spieße

Marinierte Hähnchenbrust mit Thai-Curry

Marinierte US-Flank Steaks mit Soja und Sesam

Loup de Mer (Fischpäckchen mit Wolfsbarsch in Alufolie)

Desserts

Zitronencreme mit Blau- und Erdbeeren

Weißer Kaffee-Panna cotta mit Schokolade

Melonen-Cocktail mit frischer Minze

EUR 48,50 brutto
EUR 45,33 netto

Wählen Sie die zwei Beilagen für Ihr Grillbuffet aus diesen Vorschlägen:

Back-Kartoffeln mit Sour Cream
 Sesam-Kartoffeln
 Rosmarin-Kartoffeln

Buntes Pfannengemüse
 Sautierte Champignons
 Maiskolben mit Kräuterbutter

Alternative Salat-Dressings für Ihr Grillbuffet:

★★★★

Vinaigrette
 Balsamico-Dressing
 Joghurt-Dressing
 French-Dressing

 BBQ-Dressing
 Ranch-Dressing
 Parmesan-Dressing
 Thousand-Island-Dressing

Folgende Gerichte können Sie portionsweise zu Ihrem Grillbuffet zusätzlich bestellen:

		<u>brutto</u>		<u>netto</u>
Ganze Dorade (ca. 160-180 g)	Stk.	EUR 8,50	EUR	7,94
Fjordlachs-Filet in bunter Spitzpaprika (100 g)	Port.	EUR 4,90	EUR	4,58
Schwertfisch-Steak mit Minze und Zitrone (100 g)	Port.	EUR 4,90	EUR	4,58
Riesengarnele in Knoblauch-Olivenöl-Marinade (2 Stk.=100 g)	Port.	EUR 5,50	EUR	5,14
Mettwürstchen (60 g)	Stk.	EUR 1,50	EUR	1,40
Spareribs (300 g)	Port.	EUR 2,50	EUR	2,34
Medaillons vom Schweinefilet im Speckmantel (2 Stk. = 160 g)	Port.	EUR 3,90	EUR	3,64
Spieße aus der Rinderhüfte in Teriyaki-Marinade (1 Spieß = 100 g)	Port.	EUR 3,00	EUR	2,80
Lammkoteletts Provenzal (2 Stk.)	Port.	EUR 6,50	EUR	6,07
Rinderhüft-Steaks (150 g)	Port.	EUR 6,50	EUR	6,07
Flank Steak vom US Beef (250 g)	Port.	EUR 7,50	EUR	7,01
Riesen-Champignons mit Kräuterbutter (1-2 Stk.)	Port.	EUR 1,90	EUR	1,78
Bunte Gemüsespieße (1 Stk. = 100g)	Port.	EUR 2,60	EUR	2,43

Mindestbestellmenge: 10 Port.

Diese Spezialsaucen können Sie gerne zusätzlich zu Ihrem Grillbuffet bestellen:

Tzaziki	100 ml	EUR 1,50	EUR	1,40
Limetten-Wasabi-Mayonnaise	100 ml	EUR 1,50	EUR	1,40
Curry-Mayonnaise	100 ml	EUR 2,00	EUR	1,87
Bulls-Eye-Steaksauce	100 ml	EUR 2,50	EUR	2,34
Chimi Churri	100 ml	EUR 2,50	EUR	2,34

Mindestbestellmenge: 500 ml

Zusätzlich zum Dessert buchbar:

Eis-Selektion aus der Truhe mit Hörnchen, Schokoladensauce und Streuseln	p. Pers.	EUR 4,90	EUR	4,58
---	----------	----------	-----	------

Ihre kleinen (jugendlichen) Gäste berechnen wir bei allen Buffets wie folgt:

Kinder bis zu 6 Jahren	sind unsere Gäste
Kinder bis zu 10 Jahren	EUR 10,00 brutto (EUR 9,35 netto)
Kinder bis zu 15 Jahren	EUR 20,00 brutto (EUR 18,69 netto)
Jugendliche ab 16 Jahren	werden wie Erwachsene berechnet