



Grillbuffet 2026

Chili-Ingwer-Garnelenspieß auf Blattsalaten
dazu Himbeer-Granatapfelvinaigrette (am Tisch serviert)

Vorspeisen

Tapas-Brote mit Tomatenpesto, Rucola & Büffel-Mozzarella vegetarisch
Orientalischer Kichererbsensalat mit Granatapfel & Minze vegetarisch
Griechischer Feta-Salat mit Peperoni & Oliven vegetarisch
Asiatischer Teriyaki-Broccoli-Salat mit Erdnüssen vegetarisch

Zweierlei Steinofen-Baguette
dazu Grill-Kräuterbutter & Kräuterquark

Grill & Küche

Norway Lachsfilet mit Fenchel & Koriander
Kleine argentinische Rumpsteaks
Hähnchenbrust mit BBQ-Rub
Bremer Rauchzipfelbratwurst
Spinat-Grünkohl-Bratling vegetarisch
Champignon-Paprikapfanne vegetarisch
Kleine Rosmarin-Ofenkartoffeln vegetarisch
Grillsaucenauswahl vegetarisch

Dessert

Französische Macarons
Karamellierte Crème Brûlée
Obstsalat

á Person € 66,90
ab 25 Personen

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer
Wir bitten um EC-Kartenzahlung oder Überweisung, spätestens 4 Tage nach der Veranstaltung.
(Abrechnung erfolgt nach der Gästezahl, welche 4 Tage vor Veranstaltung gemeldet wurde.)