



Sommerzeit Grillparties & andere Festlichkeiten

Gültig bis 15.10.2021

Grillbuffet I ab 20 Personen (Sonntagszuschlag € 26,00)

Ingwer marinierte Putensteaks, Lachssteaks mit Zitronenbutter in der Folie, marinierte Nackensteaks, Spare Ribs, Thüringer und Schinkenbratwurst von Salzbrenner, Ofenkartoffeln mit Kräuterquark, Krautsalat, mariniertes Gemüse, Pellkartoffelsalat, Tomatensalat, Gurkensalat, Baguette und Ciabatta, Butter und Kräuterbutter

Zum Selbergrillen

P 950 für 20 Personen € 378,00

P 950a jede weitere Person € 18,90

Mit Koch 2 Std. vor Ort und Gasgrill

P 951 für 20 Personen € 546,00

P 951a jede weitere Person € 19,75

Grillbuffet II ab 30 Personen (Sonntagszuschlag € 26,00)

Neuseel. Lammhüfte, arg. Rumpsteaks, Putenfiletspitzen mit frischem Ingwer, Salzbrenner Thüringer und Schinkenbratwürste, Putenbratwürste mit Kräutern, Lachs mit Kräutern in Folie, Steaksauce, Senf und Ketchup, Spanische Kartoffeln mit verschiedenen Dips, Gemüsepfanne, gebutterte Maiskolben, Grüner Salat mit 2 Dressings, Couscoussalat mit Gemüse, Penne-, Rucola-, Tomatensalat mit Parmesan, Obstkrautsalat, Knoblauchbrot und Kräuterbutter, frischer Obstsalat und Tiramisu

Zum Selbergrillen

P 952 für 30 Personen € 710,00

P 952a jede weitere Person € 23,50

Mit Koch 3 Std. vor Ort und Gasgrill

P 953 für 30 Personen € 968,00

P 953a jede weitere Person € 24,80

Grillbuffet III ab 10 Personen (Sonntagszuschlag € 16,00)

Nackensteaks mariniert, Putenspieße mit Gemüse, Salzbrenner Thüringer und Schinkenbratwürste, Chicken Wings, Grüner Salat mit American Dressing, Nudelsalat, Pellkartoffelsalat, Tzatziki, Remouladensauce, Steaksauce, Ketchup und Senf, Baguettebrot

Zum Selbergrillen

P 954 für 10 Personen € 159,00

P 954 a jede weitere Person € 14,80

Burger – Buffet ab 15 Personen (Sonntagszuschlag € 26,00)

Hamburger aus 100% Rindfleisch, Geflügelburger, Vegetarischer Karottenburger, Sesambrötchen, BBQ-Sauce, Burgersauce, dänische Remoulade, Ketchup, Tzatziki, Currydip, Honig-Senf-Dip, Eisbergsalat, Rote Zwiebeln, Röstzwiebeln, dänische Gurkenscheiben, Tomatenscheiben, Paprikastreifen, milde Peperoni, Ananasscheiben, Speckstreifen, Käsescheiben, Coleslaw Salat, Farmersalat, Krautsalat, Penne- Rucola- Tomatensalat mit Parmesan, Potatoe Wedges

Zum Selbergrillen

P 955 ab 15 Personen € 239,00

P 955a jede weitere Person € 15,30

Mit Koch 2 Std. vor Ort und Gasgrill

P 956 ab 25 Personen € 536,00

P 956a jede weitere Person € 15,70

 **Vegetarisch** –  **Veganes Grill - Buffet ab 20 Personen** (Sonntagszuschlag € 26,00)
 Hausgemachte Gemüseburger,  Seitan-Bratwürste,  gegrillter grüner Spargel mit Orangen-Pistazien-Salsa,  marinierte Gemüsespieße,  Auberginenpäckchen mit Räuchertofu,
 Fetapäckchen mit Tomaten und Oliven,  gegrillte Ananas mit Honigmarinade,  gebutterte Maiskolben,  Rosmarinkartoffeln,  Couscoussalat mit frischem Gemüse und Minz-Joghurtsauce,  sommerliche Blattsalate mit zweierlei Dressing,  mediterraner Kartoffelsalat,  Wassermelonensalat mit Schafskäse, schwarzen Oliven und Minze (Schafskäse sep.),  Pastasalat mit roter Paprika und Sprossen,  verschiedene Dips, Grillsaucen und Ketchup,  Knoblauchbrot
Zum Selbergrillen **Mit Koch 2 Std. vor Ort und Gasgrill**
P 675 ab 20 Personen € 395,00 **P 676 ab 25 Personen € 622,50**
P 675a jede weitere Person € 19,50 **P 676a jede weitere Person € 19,50**

Do it yourself Salatbuffet ab 15 Personen (Sonntagszuschlag € 26,00)
 Drei verschiedene grüne Blattsalate, Tomaten, Gurke, Karottenraspel, Mais, Champignons, Paprikastreifen, rote Zwiebeln, Radieschen, ¼ gekochte Eier, Feta, Oliven, Croutons, Sprossen, Zucchini-Spaghetti und Gemüse-Couscous-Salat, Italien-, Joghurt- und American-Dressing
P 428 für 15 Personen € 109,00
P 428a jede weitere Person € 6,90

Oktoberfest – Buffet für 12 Personen –kalt/warm- (Sonntagszuschlag € 16,00)
 Weißwurst mit süßem Senf und Radi, Salzbrenner feiner Leberkäse mit Rotkraut und Speck-Kartoffelsalat mit Rucola, Landjäger, Obatzda, Radieschen, Tiroler Schinkenspeck, Mettwurst, Alpenländische Käseauswahl, Erdapfelkas und Butter, Brezeln und Landbrot, Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce
P 11 für 12 Personen € 229,00
P 11a jede weitere Person € 18,50

Ankes Sommerbraten-Buffet für 20 Personen –warm- (Sonntagszuschlag € 26,00)
 Krustenbraten – kross gebraten ungeschnitten, geräucherte Putenbrust in Rahmsauce –geschnitten und Rinderbraten geschnitten mit Rahmchampignons. Bratkartoffeln aus der E-Pfanne, Nudelsalat, Tomaten- und Gurkensalat, Obstsalat, Kartoffelsalat und Bohnensalat
P 962 für 20 Personen € 276,00
P 962 a jede weitere Person € 13,50

SPANFERKEL mit und ohne Beilagen

Das Spanferkel wird im Ganzen, mit einem E-Grill (leihweise), vorgegrillt angeliefert und grillt am Spieß bei Ihnen vor Ort ca. 60 Min. zu Ende. Hierfür werden zwei getrennte Stromanschlüsse benötigt.
Oder:

Das Spanferkel wird im Ganzen heiß angeliefert - zum sofortigen Anschneiden und Essen.

P 600 20 kg **STAPELFELDER SPANFERKEL** (für 20 Pers.) **mit Grillgerät** (leihweise)
 5 kg Speckkartoffelsalat, 5 kg Ananassauerkraut warm, Senf und Fladenbrot € 298,00
P 600a jede weitere Person € 13,40

P 614 20 kg **SPANFERKEL ohne Grillgerät** (für 20 Pers.) heiß im Ganzen angeliefert
 5 kg Speckkartoffelsalat, 5 kg Ananassauerkraut warm, Senf und Fladenbrot € 254,00
P 614a jede weitere Person € 11,80

2902 Auf Wunsch mit Koch (mindestens 2 Stunden) zum Aufschneiden des Spanferkels.
 Die Abrechnung erfolgt ab Rahlstedt und zurück.

P 635 **LÜNEBURGER LAMM** (für 20 Pers.) **mit Grillgerät**, mit Bohnen,
 Rosmarinkartoffeln und Tomatensalat € 335,00
 - Wildschweine und Heidschnucken auf Anfrage- **P 635a jede weitere Person € 15,90**