



Sommerzeit Grillparties & andere Festlichkeiten

Gültig bis 31.10.2025

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, kleine Ofenkartoffeln mit Kräuterquark, Krautsalat, mariniertes Gemüse, Pellkartoffelsalat, Tomatensalat, Gurkensalat, Baguette, Ciabatta, Butter und Kräuterbutter

Zum Selbergrillen

P 950 für 20 Personen € 488,00

P 950a jede weitere Person € 23,60

Mit Koch 2 Std. vor Ort und Gasgrill

P 951 für 20 Personen € 719,00

P 951a jede weitere Person € 32,30

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, Wassermelonensalat mit Schafskäse und Oliven

Zum Selbergrillen

P 952 für 30 Personen € 1.030,00

P 952a jede weitere Person € 33,30

Mit Koch 3 Std. vor Ort und Gasgrill

P 953 für 30 Personen € 1.320,00

P 953a jede weitere Person € 39,60

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 € 198,00

P 954a jede weitere Person € 19,20

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

Hamburger aus 100% Rindfleisch, Vegetarischer Karottenburger, Sesambrötchen, BBQ-Sauce, 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 und Potatoe Wedges

Zum Selbergrillen

P 955 ab 15 Personen € 339,00

P 955a jede weitere Person € 21,90

Mit Koch 2 Std. vor Ort und Gasgrill

P 956 ab 25 Personen € 774,00

P 956a jede weitere Person € 24,90

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 € 133,00

P 428a jede weitere Person € 8,60

Rinderfilet, im Ganzen gebraten (Neuseeland - freilaufend) Sonntagszuschlag € 16,00

mit Sauce, buntem Spargelgemüse und Rosmarinkartoffeln

P 758 für 6 Personen € 249,00

P 758a jede weitere Person € 39,90

🌱 Vegetarisch – 🍄 Veganes Grill-Buffer 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 separat), 🍄 Pastasalat mit roter Paprika und Sprossen, 🍄 verschiedene Dips, Grillsaucen und Ketchup, 🌱 Knoblauchbrot

Zum Selbergrillen

P 675 ab 20 Personen € 533,00

P 675a jede weitere Person € 25,80

Mit Koch 2 Std. vor Ort und Gasgrill

P 676 ab 25 Personen € 844,00

P 676a jede weitere Person € 30,40

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, Erdäpfelkas und Butter, Brezeln und Landbrot, Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce

P 11 für 12 Personen € 299,00

P 11a jede weitere Person € 23,90

Ankes Sommerbraten-Buffer 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, Tomatensalat, Gurkensalat und Bohnensalat

P 962 für 20 Personen € 356,00

P 962a jede weitere Person € 17,20

Buffer „Mediterran“ –kalt/warm- (Sonntagszuschlag € 26,--)

Rinderfilet, im Ganzen gebraten, Thymiansauce, franz. Bohnen & Rosmarinkartoffeln - warm im Rechaud angerichtet- Scampis in Knoblauchöl, Doradenfilets mit Pesto geräuchert, Lachspralinen mit Dill-Senf-Sauce, Meeresfrüchtesalat, Langustenterrine mit Whiskey, gefüllte Weinblätter, Vitello Tonnato mit Thunfischsauce, Rosario Dulce Paprikawurst, Serranoschinken auf Melone, gefüllte Oliven, Hirtensalat mit Schafskäse, Aioli und Chilicreme, Mediterrane Käseauswahl mit Oliven und Peperoni, Ciabatta, Fladenbrot, Stangenbaguette und Schwarzbrot, Crema Catalana und Panna Cotta mit Prosecco-Himbeermark

P 429 für 20 Personen € 773,00

jede weitere Person € 37,40

Frühjahrsbuffer –kalt/warm- (Sonntagszuschlag € 26,--)

Kalbsbäckchen mit Rotweinjus, buntes Spargelgemüse und junge Kartoffeln -warm im Rechaud angerichtet-, Marinierte Champignons, Karotten und Paprika, Cherrytomaten mit Babymozzarella und Basilikum, Oliven und Peperoni, Peppadew mit Frischkäsefüllung, Penne mit Rucola, Cherrytomaten und Parmesan, Joghurt-Lachs-Spinat-Terrine, Graved Lachs mit Dill-Senf-Sauce, Matjesfilet mit Hausfrauensauce, Doradenfilets geräuchert mit Pesto, Brotkorb und verschiedene Buttersorten, Brownie Karamell Creme mit Rolo Topping

P 965 für 15 Personen € 498,00

jede weitere Person € 28,90

SPANFERKEL, 20 kg Spanferkel, mit mediterraner Gemüsepfanne mit Kräutern,

Rosmarinkartoffeln, Kräuterquark, Guacamole und Chilicreme, Blattsalate mit Essig und Öl, sowie Ciabatta

mit Grillgerät (leihweise)

P 659 für 20 Personen € 451,00

P 659a jede weitere Person € 21,40

ohne Grillgerät

P 659b für 20 Personen € 407,00

P 659c jede weitere Person € 19,30

Susländer Schinken aus der Region -warm- (Sonntagszuschlag € 16,--)

12 kg Frischgewicht mit Schlussknochen („Obelix-Keule“), kross im Ganzen gebraten, als Beilagen Bratkartoffeln, Bratensauce und Kaisergemüse mit Sauce Hollandaise

P 643 für 25 Personen € 429,00