



Sommerzeit Grillparties & andere Festlichkeiten

Gültig bis 31.10.2026

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, Champignon-Spieße (VG), Haloumi-Spieße mit Tomate (V) kleine Ofenkartoffeln mit Kräuterquark, Krautsalat, Toskanischer Panzanella (Brotsalat), mariniertes Gemüse, Pellkartoffelsalat, Tomatensalat, Gurkensalat, Baguette, Ciabatta, Butter und Kräuterbutter

Zum Selbstgrillen

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 Thüringerbratwürste, Putenbratwürste mit Kräutern, Lachs mit Kräutern in Folie, gefüllte Portobellos (V) mit Spinat-Mozzarella-Füllung, Ziegenkäse mit Wildhonig, Datteln & Feigen, Steaksauce, Senf und Ketchup, Spanische Kartoffeln mit verschiedenen Dips, Gemüsepfanne, gebutterte Maiskolben, Grüner Salat mit 2 Dressings, Couscoussalat mit Gemüse, Baba Ghanoush (VG) Auberginen-Dip, Penne-, Rucola-, Tomatensalat mit Parmesan, Obstkrautsalat, Knoblauchbrot und Kräuterbutter, frischer Obstsalat und Tiramisu, Wassermelonensalat mit Schafskäse und Oliven

Zum Selbstgrillen

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 € 1.259,00

P 953a jede weitere Person € 37,80

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

Nackensteaks mariniert, Putenspieße mit Gemüse, Salzbrenner Thüringer und Schinkenbratwürste, Feta-Päckchen mit Kräutern, Tomaten und Oliven, Toskanischer Panzanella (Brotsalat), Nudelsalat, Pellkartoffelsalat, Tzatziki, Remouladensauce, Steaksauce, Ketchup und Senf, Baguettebrot

Zum Selbergrillen

P 954 für 10 Personen € 198,00

P 954 a jede weitere Person € 19,20

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

Hamburger aus 100% Rindfleisch, Vegetarischer Karottenburger, Burger Buns, BBQ-Sauce, Burgersauce, Ketchup, Tzatziki, Currydip, Honig-Senf-Dip, Eisbergsalat, rote Zwiebeln, Röstzwiebeln, dänische Gurkenscheiben, Tomatenscheiben, Paprikastreifen, milde Peperoni, Speckstreifen, Käsescheiben, Coleslaw Salat, Farmersalat, Krautsalat und Potatoe Wedges

Zum Selbstgrillen

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 € 264,00

P 758a jede weitere Person € 43,50

🌱 Vegetarisch – 🌱 Veganes Grill-Buffer ab 20 Personen (Sonntagszuschlag € 26,00)

🌱 Hausgemachte Gemüseburger, 🌱 Salzbrenner Veget. Bratwürste, 🌱 gegrillter grüner Spargel mit Orangen-Pistazien- Salsa, 🌱 Champignonspieße, 🌱 Fetapäckchen mit Tomaten und Oliven, 🌱 gegrillte Ananas mit Honigmarinade, 🌱 Tofu-Satée-Spieße mit Erdnussauce, 🌱 gebutterte Maiskolben, 🌱 Rosmarinkartoffeln, 🌱 mediterraner Kartoffelsalat, 🌱 Couscoussalat mit frischem Gemüse und Minz-Joghurtsauce, 🌱 sommerliche Blattsalate mit zweierlei Dressing, 🌱 Wassermelonensalat mit Schafskäse, schwarzen Oliven und Minze (Schafskäse separat), 🌱 Toskanischer Brotsalat, 🌱 Baba Ghanouch, 🌱 verschiedene Dips, Grillsaucen und Ketchup, 🌱 Knoblauchbrot

Zum Selbstgrillen

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 € 762,00

P 676a jede weitere Person € 28,50

Gegrillte **Marshmellow-Schoko-Frucht Banane** mit Topping
-zum Selbstgrillen-

P 289 10 Stück € 43,50

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 € 383,00

P 962 a jede weitere Person € 18,20

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 € 795,00

P 429a jede weitere Person € 37,40

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

Geschmorte Rinderbäckchen 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

VEGAN: Zucchinihöfte in Tomaten-Kokoscreme ab 6 Personen
mit Gemüsereis

P 607 für 6 Personen € 128,00

P 607a jede weitere Person € 20,20

VEGGI: Gemüse Wellington ab 6 Personen
mit Pfeffersauce und Rosmarinkartoffeln

P 608 für 6 Personen € 159,00

P 608a jede weitere Person € 25,20

SPANFERKEL, 20 kg Spanferkel, mit mediterraner Gemüsepfanne mit Kräutern, Rosmarinkartoffeln, Kräuterquark, Guacamole und Chilicreme, Blattsalate mit Essig und Öl, sowie Ciabatta
mit Grillgerät (leihweise)

ohne Grillgerät

P 659 für 20 Personen € 475,00

P 659b für 20 Personen € 435,00

P 659a jede weitere Person € 23,40

P 659c jede weitere Person € 21,80

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