

## Grillbuffet - Vorschläge

**Personenzahl: ab 20 Personen. Unter 20 Personen gilt ein Festpreis von dem Buffet für 18 Pers.**

**Sehr geehrter Gast,**

vielen Dank, dass wir Ihnen ein Angebot machen dürfen. Anbei Vorschläge, die Ihnen eine Idee geben sollen. Bei gutem Wetter empfehlen wir unseren Biergarten, hier gibt es ausreichend Sitzplätze, Sonnenschirme. Das Grillbuffet findet in unserer Grillstation auf der Terrasse am Brunnen statt. Unsere zwei Wintergärten sind ebenfalls sehr hell - Herzlich willkommen!



### Vorschläge Essen - Grillbuffets:

28,00 € p.P.

#### Das kleine Landbuffet – preiswert und lecker

- Marinierte Schweinenackensteaks
- Rostbratwurst
- Maiskolben
- Verschiedene Soßen
- gegrillte, überbackene Tomaten
- Gebackene Rosmarinkartoffeln mit Kräuter dip
- Salatplatte mit Dressing
- Baguette, Kräuter-Sour Crème
- Hausgemachter Kartoffelsalat
  
- Schokopudding mit Kirschen, Sahne-Fruchtquark



35,00 € p.P.

## „Baumann's Hof“ Grillbuffet - klassisch – und für alle etwas dabei

### Vorspeisen:

- Tomate und Mozzarella, Basilikum, Olivenöl, Crème de balsamico
- Kartoffelsalat mit Joghurt, Ei, Gurkchen, Apfel
- Blattsalate mit Dressing
- Baguette, Brötchen im großen Korb mit Sour Crème

### Vom Grill:

- Würzig- marinierte Schweinenackensteak
- Rostbratwurst von der Landschlachtere
- Sehr saftige und außen knusprige Hähnchenschenkel in Paprika und Kräutern
- Grill-Hirtenkäse, mit Tomaten, Zwiebeln, Kräutern
- gegrillte, überbackene Tomaten

### Vom Buffet:

- Ofen-Rosmarin- Kartoffeln mit Sour Creme
- Auswahl an saisonal, hausgemachten Chutneys und Dips

### Dessert:

- Eisbuffet zum Selbstnehmen mit Schokosauce / Erdbeersauce





39,00 € p.P.

## „Großes Grillbuffet“ – große Auswahl, mit vegetarischer Auswahl

### Vorspeisen:

- Italienischer Landschinken mit Melone
- Mozzarella und Strauchtomate mit Basilikum
- Kartoffelsalat mit Joghurt, Ei, Gürkchen, Apfel
- Italienischer Nudelsalat (Penne) mit Cherrytomaten, frischen Kräutern, Pesto
- Blattsalate und weitere Salatzutaten wie Möhren, Mais, Tomaten, etc., der Saison mit Dressing
- Baguette im großen Korb

### Vom Grill:

- Würzig- marinierte Schweinenackensteak
- Rostbratwurst von der Landschlachtere
- ganzer Lachs als Flammlachs mit Kräutern und Zitrone
- Sehr saftige und außen knusprige Hähnchenschenkel in Paprika und Kräutern
- Grill-Hirtenkäse, mit Tomaten, Zwiebeln, Kräutern



### Vom Buffet:

- Rosmarinkartoffeln mit Sour Creme
- Mediterranes, saftiges Gemüse
- Auswahl an saisonal, hausgemachten Chutneys und Dips

### Dessert:

- Eisbuffet zum Selbstnehmen **ODER** große Obstplatte mit frischen Früchten, Vanillesauce
- Verschiedene Gläschen mit Dessert-Crèmes und Mousse-Sorten, mit frischen Früchten dekoriert. Z.B. Schokomousse mit Amarena-Kirschen, Cheesecake-Crème, Baileys-Crème, Himbeere Mascarpone, Tiramisu, Panna Cotta mit Erdbeersauce, etc.
-

47,00 € p.P.

## „Kreativ-Schlemmer-Grillbuffet“

### Vorspeisen:

- Italienischer Landschinken mit Melone
- gegrillte Wassermelone mit Ziegenkäse
- Mozzarella und Strauchtomate mit Basilikum
- Kartoffelsalat leicht, mit Joghurt und Kräutern
- Nudelsalat (Penne) mit Cherrytomaten, frischen Kräutern, Pesto
- Schichtsalat, schön saftig, mit Käse, Schinken, Ananas
- Blattsalate der Saison mit Joghurtdressing
- Baguette, Brötchen im großen Korb mit Butter



### Vom Grill:

- Würzig- marinierte Schweinenackensteak
- ganzer Lachs als Flammlachs mit Kräutern und Zitrone
- Spareribs als große „Short-Ribs“ vom Argentinischen Weiderind und Kalb – ein Genuss!
- Forellen, gefüllt mit Kräutern und Zitrone
- Sehr saftige und außen knusprige Hähnchenschenkel in Paprika und Kräutern
- Gefüllte Gemüseschiffchen, mit herzhaftem Couscous, mit Käse überbacken
- Grill-Hirtenkäse, mit Tomaten, Zwiebeln, Kräutern
- Maiskolben mit Kräuterbutter
- gegrillte Melone mit Ziegenkäse



### Vom Buffet:

- Spanische Kartoffeln mit Sour Creme
- Mediterrane Gemüseauswahl
- Süßkartoffelecken aus dem Ofen mit Ziegenkäse und Feigen, gerösteten Walnüssen
- Auswahl an saisonal, hausgemachten Chutneys und Dips

**Dessert:**

- Eisbuffet zum Selbstnehmen
- große Obstplatte mit frischen Früchten, Vanillesauce
- Italienische Dessert-Variationen wie Profiteroles (Brandteigkugeln gefüllt mit geistern Mousse au chocolat und Milchcrème, Tiramisu, Millefoglie (Blätterteig-Riegel mit italienischer Bienestichcrème), Mascarpone-Crèmes, Panna Cotta mit Erdbeersauce etc.
- Verschiedene Gläschen mit Dessert-Crèmes und Mousse-Sorten, mit frischen Früchten dekoriert. Z.B. Schokomousse mit Amarena-Kirschen, Cheesecake-Crème, Baileys-Crème, Frucht-Sahnequark mit Schokoladensplittern, etc.



**Kinderbuffet - in kleiner Höhe aufgebaut**

Extra für Kinder zum Selbstbedienen - ab 10 Kindern

**Pommes, Chicken Nuggets, Mini-Frikadellen, Mayonnaise, Ketchup,**

**(10,00 € p.P für die Kinder)**