



Grillbuffet (Auswahl)



Für Ihren Grillabend haben wir uns etwas ganz besonderes einfallen lassen. Sämtliche Speisen werden auf einem Holzkohlegrill ODER Weber-Grill vor Ihren Augen zubereitet. Dabei gibt es immer etwas zum fachsimpeln, schauen, riechen und auch mal was zum Naschen. Die Auswahl und Anzahl der einzelnen Komponenten lassen sich selbstverständlich auch ganz nach Ihren persönlichen Wünschen und Vorstellungen zusammenstellen.

Wir kalkulieren anschließend einen Preis pro Person, direkt für Ihre Auswahl



Grillbuffet »Tradition«

Salate

Tomatensalat mit Lauch

Gurkensalat mit Dillvinaigrette

Frische Blattsalate mit Joghurtdressing

Kartoffelsalat mit Tomate, Lauch & Äpfeln in Vinaigrette

Bunter Muschelnudelsalat mit mediterranen Gemüse



Frisch vom Grill zubereitet

Original Thüringer Rostbratwurst

Marinierte Hühnchenbrüste & Schweinekammsteaks

Marinierte Lachstranchen

In der Folie gegrillt Pilz-Zwiebel-Schaschlik



Für die Kinder

Gespießte Wurst-Igel & Bouletten

Auswahl von Grillsaucen



Dessert

Saisonalen Obstsalat mit Joghurtcreme

Kleine Käseauswahl mit Trauben

Kräuterdip & Peperonidip sowie Brot- und Brötchenauswahl



Grillbuffet (Auswahl)



Grillbuffet - Sommerfest

Salate

Bauernsalat von Tomate, Gurke, Paprika, Oliven, Fetakäse
Gurken-Dill-Salat im Rahm
Erfischender Salat von Chinakohl, Tomaten & grünen Bohnen
mit Chili & Koriander gewürzt
Brot- und Baguetteauswahl

Suppe

Kaltschale von grünen Gurken mit frischem Dill

Frisch vom Grill zubereitet

Original Thüringer Rostbratwurst
Schaschlik von Schwein & Huhn
Marinierter Fetakäse in der Folie
Maiskolben
Kartoffelsalat mit grüner Gurke in Senfdressing
Pastasalat mit Zucchini, Paprika & Pesto rosso

aus dem Räucherofen

Forellen geräuchert, dazu Apfelmeerrettich & Baguette

Käse & Dessert

International Käseauswahl vom Brett mit Trauben & Oliven, dazu Baguette
Waldmeistermousse im Glas mit Früchten garniert
Quarkdessert mit frischen Erdbeeren



Grillbuffet (Auswahl)



Zusätzlich bei Grillbuffet - Sommerfest ab 80 Pax

Flammkuchen – frisch vor Ort zubereitet

„Traditionell“ - mit Schinkenspeck und Lauch

„Vegetarisch“ - mit Tomate, Rucola und Mozzarella

Grillbuffet „Barbecue“

Salate & Vorspeisen

Farmer salad

Caesar salad

Coleslaw salad

gefüllte Wraps mit:

Huhn & Gemüse

Chilli-Meat-Soße

Thun und Salat

Zubereitete Speisen vom Holzkohlegrill oder Webergrill

Spare Ribs

Chicken drum sticks

Pfeffergebeizte Hülftsteaks vom Rind

Fischspieße in Zitronenmarinade

Maiskolben

Baked potatoes mit sour cream

Auswahl von Grillsaucen & Dips

Dessert

gegrillte Ananas

Amerikan Pie & Cheesecake

Brotauswahl



Grillbuffet (Auswahl)



Grillbuffet „Italiano“

Salate & Vorspeisen

Crostini mit Thunfisch-Paprika-Creme

Crostini mit Sardellen & Kapern

Grüner Salat mit Pinienkernen und Paprikasalami

Salat aus Pepperoni, weißen Bohnen, Artischocken
und eingelegten Tomaten in Kräuterolivenöl

Tomatencarpaccio mit Rucola & gehobelter Parmesan

Zuchinitaler mit Prosciutto-Gorgonzola-Röllchen

Zubereitete Speisen vom Holzkohlegrill oder Webergrill

Kaninchenfilet im Serrano-Rosmarinmantel

Hähnchenbrust mariniert mit Chili und Melisse

Rinderhüftsteak gespickt mit Knoblauch und Salbei

Mediterrane Gemüsespieße – Zucchini, Aubergine, Paprika, Champignons

Dorade in Lemonen-Basilikummarinade

Gegrillte Rosmarin-Kartoffeln

Pastasalat „Mediterran“

Salsa aldragoncello (Knoblauch und Balsamico)

Salsa tonnato (Thunfisch und Kapern)

Salsa di olivia (Oliven und Sardellen)

Dessert

Panna Cotta mit Himbeersoße

Italienische Käseauswahl mit Trauben

Chiabatta, Foccacia und Baguette



Grillbuffet (Auswahl)



Buffet „Spießbraten“

Salate

Bauersalat mit Tomate, Gurke, Paprika, Oliven, Fetakäse
Kopfsalat in Zitronen-Rohrzucker-Marinade
Obazter mit Gewürzgurke & Zwiebeln
Sächsischer Wurstsalat mit Radieschen, roten Zwiebeln
und Gewürzgurken, pikant angemacht

Hauptgänge

Mutzbraten - frisch am Spieß zubereitet
eine Altenburger Spezialität (würzig marinierter Schweinekamm)
dazu Sauerkraut & Graubrot

ODER

Hähnchen – frisch am Spieß zubereitet
Klassisch und exotisch gewürzt, dazu bunter Nudelsalat
gebratene Asia-Nudeln mit Gemüse dazu Fischfilettranchen

Dessert

Erfrischendes Quarkdessert mit Saisonobst
Internationale Käseauswahl mit Trauben
Brot- & Baguetteauswahl, frische Laugenbrezeln



Grillbuffet (Auswahl)



Buffet „Schwein am Spieß“

Salate

Gurken-Dill-Salat im Rahm

Erfischender Eisbergsalat mit grünen Bohnen und Kresse

Tomaten-Paprika-Salat mit Chili & Kräutern gewürzt

Hauptgänge

Schwein - frisch am Spieß zubereitet dazu Sauerkraut & Ofenbrot

Frisch vom Grill

marinierte Hühnchenbrüste

marinierte Fischfilets in Folie gegrillt

dazu Backkartoffeln mit Kräuterrahm

Dessert

Hausgemachte Beerengrütze mit Vanillesoße

Internationale Käseauswahl mit Oliven

Brot- & Baguetteauswahl



Grillbuffet (Auswahl)



Buffet „Spießbraten“

Salate

Bauersalat mit Tomate, Gurke, Paprika, Oliven, Fetakäse
Kopfsalat in Zitronen-Rohrzucker-Marinade
Obazter mit Gewürzgurke & Zwiebeln
Sächsischer Wurstsalat mit Radieschen, roten Zwiebeln
und Gewürzgurken, pikant angemacht

Hauptgänge

Mutzbraten - frisch am Spieß zubereitet
eine Altenburger Spezialität (würzig mariniertes Schweinekamm)
dazu Sauerkraut & Graubrot

ODER

Hähnchen – frisch am Spieß zubereitet
Klassisch und exotisch gewürzt, dazu bunter Nudelsalat
gebratene Asia-Nudeln mit Gemüse dazu Fischfilettranchen

Dessert

Erfrischendes Quarkdessert mit Saisonobst
Internationale Käseauswahl mit Trauben
Brot- & Baguetteauswahl, frische Laugenbrezeln