

Buffet MENU

Inklusive Brotkorb, Butter, Whisky BBQ Soße, Bier-Honig-Creme, Homemade Ketchup, Chili-Mayonnaise, Sour Creme, Senf

1. Buffet 35€ - 2 Salate | 1 Hauptgang | 2 Beilagen | 1 Dessert
2. Buffet 40€ - 2 Salate | 2 Hauptgänge | 2 Beilagen | 1 Dessert
3. Buffet 50€ - 3 Salate | 3 Hauptgänge | 2 Beilagen | 2 Dessert
4. Buffet 60€ - 3 Salate | 4 Hauptgänge | 3 Beilagen | 2 Dessert
5. Buffet 65€ - 4 Salate | 5 Hauptgänge | 5 Beilagen | 3 Dessert

Preise zzgl. MwSt.

SALATE

Quinoa Tabbouleh mit Granatapfelkernen (Vegan)
Gemischter Salat mit Honig-Senf Dressing (Vegan)
Marinierter Feta Salat mit Gurke & getrockneten Tomaten
Seiden Tofu Salat mit Gurken-Kimichi, Cherry Tomaten & einem Soja-Sesam Dressing (Vegan)
Falafel mit pinkem Hummus (Vegan)
Bocconcini & gemischte Tomaten mit Basilikum Pesto und Balsamico Dressing
Gepökelter Lachs-Gravlax mit Meerrettich & Kapern
Shrimp Cocktails mit Süß-Sauer Soße, Avocado & Zitrone
Toskanischer Hühnchensalat mit Rosinen & Walnüssen
Gemischte Wurst & Käseplatte & Oliven

HAUPTSPESIEN

Cremiges Frikadellen Gratin mit gegrillter Paprika
Rinderbrust vom Grill
Mongolisches Rindfleisch mit gebratenem Gemüse
24 Stunden geschmorter Schweinebauch mit koreanischer BBQ Soße
Soja & Ingwer glasierte Schweinerippchen
Chicken Teriyaki mit eingelegtem Ingwer & Pak Choy
Gegrilltes Honig-Rosmarin Bio Huhn
Gebackener Wels mit Sambal Soße
Bouillabaisse: Meeresfrüchte Eintopf mit Tomaten & Safran
BBQ Blumenkohl & Brokkoli mit Ras el Hanout & Tahini Mayo (Vegan)
Miso glasierter Tofu mit gebratenem Gemüse (Vegan)
Mediterraner Falafel Auflauf mit Salsa Verde (Vegan)



Buffet MENU

BEILAGEN

Geröstete Rosmarin Kartoffeln (Vegan)
Gebratenes Wurzelgemüse (Vegan)
Gebratenes Gemüse (Vegan)
Kartoffel Gratin
Veganes Jambalaya (Vegan)
Curry Bohnenmix (Vegan)

DESSERT

Saisonale Obsttörtchen
Schokoladen Brownies mit Beeren
Yuzu Crème Brûlée
Grüntee-Tiramisu
Kürbiskuchen-Parfait (VEGAN)
Kokos-Erdnuss-Bällchen (VEGAN)



BBQ-Buffer

MENU

SALATE

Blattsalat mit Honig-Senf Dressing
Gegrilltes Gemüse mit Olivenöl & Minze (Vegan)
Mozzarella mit Strauchtomaten | Walnusskrokant | Olivenöl | Langerpfeffer
Rucolasalat mit Kirschtomaten | Parmesan (Vegan ohne Parmesan)
Kartoffel-Radieschensalat mit Essig & Öl
Rotkohlsalat mit Ziegenkäse | Granatapfel | Kürbiskernen (Vegan mit Räuchertofu statt Ziegenkäse)
Feldsalat mit Feigen | Schalotten | Kartoffeldressing (Vegan)
Gegrillter Paprikasalat mit Pinienkernen (Vegan)
Marinierter Feta mit Chilli | Minze | Limette
Quinoasalat mit Roter Beete | Avocado | Sonnenblumenkerne (Vegan)

HAUPTSPEISEN

Das Freischwimmer BBQ wird schonend bei Niedertemperatur im Smoker zubereitet, wodurch das Fleisch oder der Fisch schön saftig und zart bleibt und einen angenehmen Rauch Geschmack entwickelt.

Bio Maispoularde in Honig-Thymian
Deutsche Kotelettrippe mit Whisky & Rosmarin
Australische Rinderbrust mit Senf & Lorbeer
Schulter von der Deutschen Färse mit Schwarzen Knoblauch & Kerbelbutter
Gegrillter Lachs mit Zitronengras & Ingwer
Butterfisch-Steak mit Meerrettich & Limette
Thüringer Bratwurst
Vegetarische Bratwurst
Rote Beete Bratlinge
Gegrillter Halloumi
Gegrillter Räuchertofu

BEILAGEN

Rosmarinkartoffeln
Ofenkartoffel
Grillgemüse
Maiskolben mit Butter & Meersalz
Duftreis

DESSERT

Panna Cotta mit Mirabellen
Creme Brulee
Mascaponecreme mit Himbeeren & dunkler Schokolade
Süßes Kürbis Mousse mit Seidentofu (Vegan)
Obstsalat mit Minze



Vegan-Bufferet

M E N U

Buffetauswahl zum selber zusammenstellen inklusive Brotkorb mit Hummus

1. Buffet 25€ – 2 Salate | 1 Hauptgang | 2 Beilagen | 1 Dessert
2. Buffet 35€ – 2 Salate | 2 Hauptgänge | 2 Beilagen | 1 Dessert
3. Buffet 40€ – 3 Salate | 3 Hauptgänge | 2 Beilagen | 2 Dessert
4. Buffet 45€ – 4 Salate | 3 Hauptgänge | 3 Beilagen | 2 Dessert
5. Buffet 55€ – 4 Salate | 4 Hauptgänge | 3 Beilagen | 3 Dessert

Preise zzgl. MwSt.

SALATE

Gegrilltes Gemüse mit Olivenöl & Minze
Gemischter Salat mit Ahorn-Senf-Dressing
Kartoffel-Radieschen-Salat
Rucolasalat mit Kirschtomaten | Pinienkernen | Basilikum
Karotten-Spitzkohlsalat mit Sesam | Ingwer | Zitronenmelisse
Rotkohlsalat mit Butternut | Kürbiskernen | Granatapfel
Feldsalat mit Feigen | Schalotten | Kartoffeldressing
Gegrillter Paprikasalat mit Walnüssen
Quinoasalat mit Roter Beete | Avocado | Sonnenblumenkerne

HAUPTSPEISEN

Rote Beete Bratlinge mit Bärlauchsoße
Vegane Bratwurst mit dreierlei Senf
Räucher Tofu mit Spitzkohl | Schalotten | Kokosmilch
Marinierter Hokkaido mit Chili | Koriander | Ingwer | Zitronengras | Mandelmus
Gerösteter Blumenkohl mit Erdnüssen | Frühlingszwiebeln | Kokosmilch

BEILAGEN

Gebackene Süßkartoffel
Drillinge mit Olivenöl | Rosmarin | Meersalz
Orangenreis
Ofengemüse
Basilikum-Karotten
Maiskolben mit Meersalz

DESSERT

Panna Cotta mit Mirabellen
Creme Brulee mit Himbeeren & 100% Schokolade
Süßes Kürbis Mousse mit Seidentofu

