



» Grillbuffet Saloppe «

zarte Schweinenackensteaks in hausgemachter Schwarzbier- und Kräuter

Marinade

Bärlauch-Bratwürste aus Meisterhand

gegrillter Fetakäse, in Marinade aus frischen Kräutern

feine Hähnchenbrustfilets nach Saloppe Art

deftiger Lammgulasch mit Bohnen

zu unseren Grillspezialitäten reichen wir unsere hausgemachte BBQ- Soße,

eine Würzige Tomatensoße und Senf

gedämpfte Drillingskartoffeln an Rosmarin mit hausgemachtem Kräuterquark

mediterraner Pastasalat mit getrockneten Tomaten und zweierlei Oliven

Geröstete Auberginen-Zucchini-Pfanne mit Fenchel und Champignons

reichhaltige Auswahl an sommerlichen Blattsalaten mit Kräutervinaigrette und

Honig-Balsamico-Dressing, fruchtigen Tomaten, knackigem Ruccola,

mediterranen Oliven und verschiedenen Toppings aus Nüssen und Kernen

große Käsetafel mit vier verschiedenen Käsespezialitäten und Früchten der

Saison

Sortiment an verschiedenen Brotspezialitäten mit Obazda-Dipp und

hausgemachter Kräuterbutter

Zu unserem Buffet „Saloppe“, stehen Ihnen drei Desserts aus unserem

Sortiment zur Auswahl:

Vanille-Pannacotta mit Erdbeeren

Eierlikör-Creme-Brulee mit Karamellgitter

Espressomousse aus dunkler Schokolade

Limetten-Joghurtcreme mit Himbeeren

Cocos-Schoko-Brownies

Preis pro Person: 26,50 €

Mindestpersonenanzahl: 30