

Empfehlung der Saison vom Holzkohlegrill

zarte Schweinenackensteaks in hausgemachter Schwarzbiermarinade

Tranchen vom Huhn in Teriyakisauce

gegrillter Maiskolben mit Butter

Rippchen mit Honig-BBQ-Glasur oder Roastbeef in Rotweinsauce

zu unseren Grillspezialitäten reichen wir unsere hausgemachte Knoblauch Soße, eine würzige Tomatensoße und Senf

als Beilage warm und kalt servieren wir

Pastasalat a la Saloppe

Schonend gegarte Rosmarinkartoffeln

gebuttertes Blumenkohl-Brokkoli-Gemüse

reichhaltige Auswahl an sommerlichen Salaten und Platten mit Toppings aus frischen Gartenkräutern und gerösteten Kernen

Platte von Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum

fruchtige Tomaten-Rucola Platte mit feiner Zwiebel

Variation von Blattsalaten zum selbst kreieren mit Dressings der Saison

der Mensch lebt nicht von Brot allein, Käse muss auch sein

Feine Platte mit dreierlei aromatischen Käsesorten & Früchten der Saison

Sortiment aus verschiedenen Brotspezialitäten

und hausgemachter Kräuterbutter

Zu unserem Buffet „Wildromantik“, stehen Ihnen zwei Desserts zur Auswahl

Vanille-Panna-Cotta mit frischen Erdbeeren

Eierlikör-Creme-Brulee mit Karamellgitter

Schoko-Kakao-Creme mit Haselnusskrokant

Limetten-Joghurtdessert mit Himbeeren

Preis pro Person:

nur 23,00 €

Mindestpersonenanzahl: 30