



» Grillbuffet Idylle «

Frisch von unserem Holzkohlegrill:

zarte Schweinenackensteaks in Kräuter-Marinade

gegrillte Rostbratwurst vom Fleischerfachbetrieb

gedämpfter Buttermaiskolben

geröstetes Tomaten-Knoblauch-Baguette

zu unseren Grillspezialitäten reichen wir unsere hausgemachte BBQ Soße,

eine würzige Tomatensoße und Senf

als kalte Beilage servieren wir

einen leichten, sommerlichen Kartoffelsalat mit Radieschen

eine reichhaltige Auswahl an sommerlichen Blattsalaten

Platten von fruchtigen Tomaten und knackigen Ruccola

zur Verfeinerung unserer Salate bieten wir feine Dressings der Saison, frische Gartenkräuter

und geröstete Kerne an

feine Backwaren aus der Familienbäckerei

Sortiment aus verschiedenen Brotspezialitäten mit hausgemachter Kräuterbutter

als Abschluss empfehlen wir ein Dessert aus unserer Auswahl

Vanille-Panna-Cotta mit Erdbeeren

Beerengrütze mit Vanillesoße

Schoko-Kakao-Creme mit Haselnusskrokant

Limetten-Joghurtcreme mit Himbeeren

**Preis pro Person:
Kinder 6-13 Jahre:**

**nur 15,70 €
nur 6,50 €**

Zum selber Grillen ab 15 Gäste, ab 30 Gästen grillen wir für Sie