

Frisch vom Grill

Was passt besser zum sommerlichen Abschluss Ihrer Veranstaltung?

Speisenauswahl

Leckeres vom Grill

- Putenbrust-Ananasspieße
- Rostbratwurst
- Rib Eye Steak¹
- Limetten-Lachsfilet in der Folie
- Ofenkartoffeln mit Sauerrahm
- Gemüsespieße

Köstliches aus der Salatschüssel

- Kartoffelsalat mit Essig und Öl
- Bauernsalat mit Gurke, Tomate, Paprika, Zwiebel und Schafskäse
- Duett vom Krautsalat

Dazu

- verschiedene Brotsorten und Dips

Preis für das Buffet pro Person und die Dauer von bis zu 3 Stunden 27,00 €*^{*}

Unsere Produkte werden von Hand mit frischen und hochwertigen Zutaten aus der Region zubereitet

Getränkeauswahl

Soft-Getränke

- *Spreequell* Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure
- *Now Bio* Limonaden und Cola

Alkoholische Getränke

- *Berliner Pilsner* vom Fass
- *VivoLoVin* Brut, Deutscher Bio-Sekt
- 2016er Grauburgunder *Vulkanlös*, Bio-Wein, Martin Schmidt, Baden
- 2016er *Faß 23*, Cabernet Sauvignon/ Merlot, Bio-Wein, Pfannebecker, Rheinhessen

Preis für Getränke pro Person und die Dauer von bis zu 3 Stunden 19,50 €*^{*}



1. Als **RIB-EYE-STEAK** bezeichnet man Steaks aus der Hochrippe. Der Name leitet sich vom innen liegenden Muskelstrang der Hochrippe ab, dem so genannten „runden Roastbeef“. Das Muskelfleisch wird vom fettgewebsreicheren Hochrippendeckel umrahmt und wirkt wie ein magerer Kern bzw. mageres „Auge“ (englisch eye).

*Alle Preise zzgl. der gesetzlich gültigen USt. inkl. Equipment und Personal

