

Grillbuffet I

Salate

Nudelsalat, Kartoffelsalat, Krautsalat und Blattsalat

Vom Grill

Schweinenackensteak (verschieden mariniert), Schweinebauch,
Putensteak, Grillwürstchen und Rippchen

Beilagen

Folienkartoffeln
Baguette und Ciabatta
Butter und Kräuterbutter
Dips und Saucen

Preis pro Person € 20,50

Bei weniger als 40 Personen wird ein Aufpreis berechnet

Grillbuffet II

Salate

Nudelsalat, Kartoffelsalat, Blattsalate
Krautsalat und Tomaten-Brotsalat

Vom Grill

Rumpsteak, Schweinenackensteak, Lammkotelette
Hähnchenbrust und Grillwürstchen (Chorizo)
Rotbarbe und Lachsfilet (optional Zander)

Beilagen

Buntes Röstgemüse, Folienkartoffeln, Maiskolben
Baguette und Ciabatta
Butter und Kräuterbutter
Dips und Saucen

Dessert

Ein Dessert nach Wahl

Preis pro Person € 28,00

Bei weniger als 40 Personen wird ein Aufpreis berechnet

BOOTS HAUS
Hotel, Restaurant, Café

Grillbuffet III

Salate

Tomaten- Brotsalat mit Ruccola und roten Zwiebeln
Salat von Melone und Mozzarella mit frischem Basilikum
Hirtensalat mit Oliven, Paprika und Schafskäse
Nudelsalat mit Mango- Chili- Marinade und Frühlingslauch

Vom Grill

Zitronengrasspieß von Thunfisch und Garnele
Hähnchenbrust und Ananas
Yakitori- Lachsfilet
Steaks vom Terriyaki Beef
Scheiben von der Entenbrust mit Chili
Lammkotelettes mit Honig-Rosmarin-Marinade

Beilagen

Geröstete Rosmarin- Kartoffeln
Gefüllte Paprikaschoten
Butter und Kräuterbutter
Ciabatta und Baguette

BOCKMÄUS

Hotel, Restaurant, Café

Dessert

Exotischer Obstsalat mit Lychees und Kokosschaum
Weiße Mousse mit Koriander
Thymian Creme Brûlée

Preis pro Person € 34,00

Bei weniger als 40 Personen wird ein Aufpreis berechnet

Grillbuffet IV

Salate

Ananas- Gurkensalat mit Shrimps

Bunter Nudelsalat mit frischem Gemüse,
Oliven und Parmesan in Kürbiskernöl

Ruccolasalat mit Kirschtomaten, Mozzarellakugeln,
roten Zwiebeln und Balsamicodressing

Salat aus neuen Kartoffeln, getrockneten Tomaten,
Schafskäse und Frühlingslauch

Vom Grill

Rib- Eye- Steak

Streifen von der Entenbrust

Kaninchenrückenfilet in Kräuteröl

Kleine Chorizowurstchen

Spieß von Garnele und Zucchini

Marlinfilet

Beilagen

Ofenkartoffel mit Sour Creme

Maiskolben mit Butter und Petersilie

Geröstetes Karotten- Sellerie- Gemüse

Butter und Kräuterbutter

Ciabatta und Baguette

Dessert

Panna Cotta mit Fruchtsauce

Frische Erdbeeren mit Balsamicoglace

Tiramisu

Preis pro Person € 34,00

Bei weniger als 40 Personen wird ein Aufpreis berechnet

Bayrisches Grillbuffet

Kalte Speisen

Regensburger Wurstsalat
Augsburger Kaisersülze mit Remoulade
Roter Rübensalat mit Apfelkren
Fleischpflanzerl mit
bayrischem Bergkäse und „Duftgarantie“
Obazda, Ulmer Radisalat mit Kümmel
„Sau- Preußische“ Rauchfischplatte

Vom Grill

Holzfüllersteaks in der Semmel mit Krautsalat
Altbayrischer Leberkäse
Nürnberger Rostbratwürstchen
Hähnchenschenkel
Niederbayrisches Bachsaiblingsfilet
Heidi´s Lammfilets
Oberbayrische Rindersteaks mit Fettauge

Sonstiges

Weißwurst mit süßem Senf
Oberpfälzer Spargel mit neuen Erdäpfeln
Fränkische Leberspätzlesuppe, Bauernknödel
Sauerkraut mit Speck, Allgäuer Käsespätzle

Brezeln, Schwarzbrot, Butter, Kräuterbutter, Griebenschmalz,
Dips und Saucen

Dessert

Bayrisch Creme mit Erdbeeren
Kaiserschmarren mit Rhabarberkompott
Münchner Apfelstrudel mit Vanillesauce

Preis pro Person € 38,00

Bei weniger als 40 Personen wird ein Aufpreis berechnet