

## **Grillgala**

### **Vorspeisen**

*Hausgebeizter Lachs an Limonenschmand  
Eingelegte Tomaten, Zucchini,  
Austernpilze und Oliven in Olivenöl  
Melone mit Parmaschinken oder Serranoschinken  
Gefüllte Zucchini mit Frischkäse  
Reis- Shrimpssalat und Coleslaw  
Kartoffelsalat vom Bamberger Hörnchen  
Tomaten,-Mozzarellakugelsalat vom Büffel  
Rohkoststicks mit Dipp  
Reichhaltiges Salatbuffet mit verschiedene Dressings  
Rucolasalat mit frischem Parmesan und Balsamico  
Brotkorb mit Käse- Blätterteiggebäck, Crissini, Baguette und Laugengebäck*

### **Warmer Teil**

*Kalbsfleischbratwurst oder Wildbratwurst  
Lammrückensteaks in Knoblauchöl  
Vegetarische Gemüsespieße  
Argentinisches Roastbeef  
Grillkäse mit getrockneten Tomaten  
Seeteufelfilet in der Folie mit Gartenkräuter  
Kalbsrouladenspieße mit Mozzarella gefüllt  
Scampis am Spieß  
Poulardenbrüstchen mit Kräuterkruste  
Flörsheimer Edelkrustenschinken vom Brett  
Hamburgerstation zum selbst belegen  
Bratkartoffelpfanne, Champignonpfanne  
Baked Potatoes mit Sauerrahm, Kartoffelgratin, Bohnenbündel  
Diverse Dips, Kräuterbutter und Barbecue- Saucen  
Wählen Sie je nach Personenzahl 5- 8 warme Gerichte aus*

### **Dessert**

*Panna Cotta mit Himbeercoulis  
Früchtespießchen mit und ohne Schokolade  
Weinschaumcreme  
Muffins oder Blechkuchen  
Frischer Obstsalat oder selektiertes Früchte der Saison*

#### **Preise / Anmerkung:**

*Bei sämtlichen Buffets sind alle Vorspeisen inclusive!  
ab 50 Personen = incl. Grill zuzgl. 1x Grillmeister Std. 23,50 pro Person 36,50  
ab 100 Personen = incl. Grill zuzgl. 2x Grillmeister Std. 23,50 pro Person 35,50  
ab 200 Personen = incl. Grill zuzgl. 3x Grillmeister Std. 23,50 pro Person 33,50*