

Unser

BBQ für Genießer

auf der Sonnenterrasse



Vielfältiges Grillbuffet in drei Gängen

VORSPEISENBUFFET

“Echt Scharff“ Caprese von den Romana Tomaten mit frischem Basilikum
Knackiger Rucola Salat mit gehobeltem Parmigiano Reggiano
Toskanischer Nudelsalat mit sonnengetrockneten Kirschtomaten und Pinienkernen
Saisonale hausgemachte Rohkostsalate
Badischer Kartoffelsalat mit frischer Petersilie und Radieschen
Knusprige Brotauswahl mit Kräuterquark und Curry-Hummus

HAUPTGÄNGE VOM GRILL

Orientalisch marinierte Putensteaks
Auswahl an Grillwurst
Steaks vom Odenwälder Schwein „Barbecue Style“
Hüftsteak in der Bulgogi Marinade
Aromatisches Lachsfilet in Bananenblatt gegrillt
Schafskäse mit Olivenöl und provenzalischen Kräutern

BEILAGEN

Folienkartoffel mit Kräutersauerrahm
Würzige Pfälzer Kartoffel
Variationen von mediterranem Grillgemüse
Grill-Maiskolben mit Kräuterbutter
Hausgemachte Dips & Saucen

DESSERTBUFFET

Crème Brûlée mit Tahiti-Vanille
Mousse au Chocolat von der Dunklen Schokolade mit Roter Grütze
Salat von frischen Früchten mit Schokoladen-Minze

69,50 Euro pro Person exkl. Getränke
buchbar ab 25 Personen