



## Unsere Speisenangebote für 2020

### Grillbuffet 1 (ab 10 Personen):

Marinierte Schweinenackensteaks, Rostbratwurst, Kartoffel- oder Nudelsalat, Brötchen, Kräuterbutter, Butter, Senf, Ketchup, Barbequesauce

**zu 15,00 € pro Person**

### Grillbuffet 2 (ab 15 Personen):

Marinierte Schweinenackensteaks, Rostbratwurst, Kartoffel- oder Nudelsalat, Tomatenecken mit Mozzarellakugeln, Grillkäse, Kleine gemischte Partybrötchen, Kräuterbutter, Butter, Senf, Ketchup, Barbequesauce, Obstvariation

**zu 19,00 € pro Person**

### Getränkepauschale:

Getränkepauschale Standard für 4 Stunden inkl. Bier, Wein, einfache Softdrinks und alkoholfreie Getränke + Schorlen

**zu 17,00 € pro Person**

- Jede weitere Stunde zu 4,00 € pro Person

### Kaffee- und Kuchenangebot

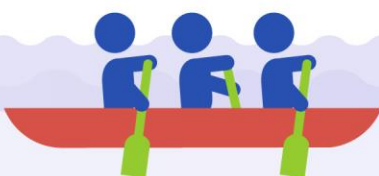
Natürlich können Sie unseren Grillplatz auch für ein gemütliches Kaffeekränzchen, eine lockere Geburtstagsrunde oder weitere Anlässe nutzen.

Unser Angebot beinhaltet:

- Filterkaffee
- Saisonale Kuchenauswahl (1. Stk. p.P.)

**zu 4,00 € pro Person**

Gern servieren wir Ihnen unser Kaffeegedeck auch auf einem unserer Motorboote.





**Die untenstehenden Grillbuffets werden von unserem Cateringpartner „Fair-gourmet“ angeboten. Hierbei sind alle Serviceleistungen, wie beschrieben inklusive.**

### **Grillbuffet 3 (ab 25 Personen)**

Tomatensalat mit Mozzarella und Basilikum, Ratatouille-Kartoffelsalat mit weißem Balsamico und Olivenöl, Pastasalat mit Blattspinat, Salatauswahl mit Gurke und Tomate, Joghurtdressing, Sächsische Bratwurst, Mariniertes Nackensteak, Putenbrustmedaillons, Ofenkartoffel mit Sour Creme, Verschiedene Grillsaucen, Rote Grütze mit Vanillesauce, Erdbeer-Joghurtcreme, Melonensalat, Butter und Brotauswahl

**zu 26,00 € pro Person ab 13 Jahren**

**zu 13,50€ pro Person zwischen 6-12 Jahren**

**Inklusive 1 Grillmeister & 1 Servicekraft für max. 3 Stunden**

### **Grillbuffet 4 (ab 25 Personen)**

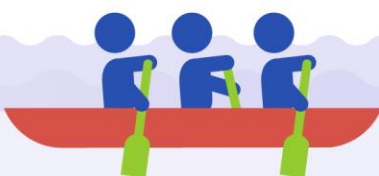
Salat von Cherrytomaten mit Bohnen und Ziegenfrischkäse, Eblysalat mit Ingwer und Orangendressing, Ratatouille-Pellkartoffelsalat, Nudelsalat mit Blattspinat, Spitzkohlsalat, Antipasti-Auswahl

Parmaschinken, Fenchelsalami, Gegrilltes und gefülltes Gemüse, Rostbratwurst und Rostbrätel, Putenspieße und Gemüsespieß, Südamerikanische Steakhüfte, Grillsaucen, Relish und Kräuterbutter, Gebratene Rosmarinkartoffeln und Gartengemüse mit Tagliatelle, Frischer Obstsalat, Erdbeer-Limettenmousse, Panna Cotta mit Himbeeren, Tiramisu, Butter und Brotauswahl

**zu 32,50 € brutto pro Person ab 13 Jahren**

**zu 16,25 € brutto pro Person zwischen 6-12 Jahren**

**Inklusive 1 Grillmeister & 1 Servicekraft für max. 3 Stunden**





### **Grillbuffet 5 (ab 50 Personen)**

Mediterraner Kartoffelsalat, Italienischer Brotsalat mit gebratenen Lachsstreifen in Limonenvinaigrette, Gegrillte Zucchinirollchen mit Gemüse und Hähnchenbruststreifen gefüllt, Italienischer Nudelsalat mit, getrockneten Tomaten, Bohnensalat mit Mandeln und Chili, Salat von grünem Spargel mit, Krebschwänzen, Spitzkohlsalat mit Pancetta, Gazpacho mit Rosmarin Focaccia, Entrecôte vom Südamerikanischen Rind, Koteletts vom Müritzlamm, Saltimbocca von der Hähnchenbrust und Salsiccia,, Meerzunge mit Kräutern, Frühlingszwiebeln und Zucchini in der Folie, Rosmarinkartoffeln und Halloumi-Gemüespieß, Spighe Nudeln mit Blattspinat, Rucola, Kirschtomaten und Pecorino, Grillsaucen, Relish und Kräuterbutter, Rohmilchkäseauswahl mit herzhaften Konfitüren und Oliven, Miniaturdesserts aus der hauseigenen Patisserie, Auswahl von Premium-Eis mit Früchten, Tiramisu und Erdbeersalat mit Minze, Melonen-Pfirsichsalat, Mediterrane Brotauswahl

**zu 46,00 € brutto pro Person ab 13 Jahren**

**zu 23,00 € brutto pro Person zwischen 6-12 Jahren**

**Inklusive 1 Grillmeister & 1 Servicekraft für max. 3 Stunden**

