

Grillbuffet am 15.05.2026

Vorspeisen

Mango-Mozzarellaplatte mit frittiertem Rucola und Basilikumvinaigrette

Bruschetta (vegan)

Gurkenhäppchen mit Avocadocreme und Brotchip (vegan)

Möhrenbrot (vegan), dazu Limetten- Knoblauchbutter

Salate

Tomatensalat mit Erdbeeren, Feta und gerösteten Cashewkernen/ohne Feta (vegan)

Gurkensalat mit saurer Sahne / ohne saure Sahne (vegan)

Nudelsalat mit grünem Spargel, Rucola, frischen Tomaten, gehobeltem Parmesan und Basilikumvinaigrette / ohne Parmesan (vegan)

Auf dem Grill

Hähnchenbrust Indisch mariniert

Huli Huli Chicken (hawaiianisches Hähnchen)

Bratwurst

Schaschlik

Teriyaki Lachs auf Gemüsebett im Päckchen

Feta/Veganer Feta auf Grillgemüse im Päckchen

Dips und Grillsoßen

Ratatouille-Dip (vegan)

Kräuterdip

Tzaziki

Barbecuesoße (vegan)

Currydip

Ketchup, Senf (vegan)

Dessert

Himbeertraum im Glas

Preis pro Person: 35,00€