

Grillbuffets und Hamburger Küche



Grillbuffet I

warm:

- Spareribs in BBQ Marinade
- Hähnchenbrust mit Currymarinade
- Schinken- und Rostbratwurst
- Baked Potatoes mit Gartenkräuterquark
- (vegetarische Alternative nach Bedarf: Gemüsepackchen mit Hirtenkäse und vegetarische Bratwurst)

kalt:

- Ketchup, Senf und verschiedene Grillsaucen
- Ciabatta mit Preiselbeer-Chilibutter
- Bunter Krautsalat mit Schmand, Paprika und Möhrenstreifen
- Cesars Salat mit Parmesan und Frenchdressing
- Salat von der Süßkartoffel mit Lauchzwiebeln und Paprika
- Apple Crumble im Gläschen
- Himbeer-Vanille-Quarkspeise im Gläschen

23,00 € pro Person

Grillbuffet II

warm:

- Schweinenacken in Kräutermarinade
- Hähnchenmedaillons in Paprika-Pesto-Rossomarinade
- Lammhackspieß mit Knoblauch und Schalotten
- (vegetarische Alternative nach Bedarf: Gemüsepackchen mit Hirtenkäse und vegetarische Bratwurst)

kalt:

- Ketchup, Senf und verschiedene Grillsaucen
- Dreierlei Ciabatta und hausgemachter Kräuterbutter und Creme von getrockneten Tomaten
- Rustikaler Kartoffelsalat mit getrockneten Tomaten, Oliven, Rucola und Parmesan
- Spirellisalat mit Kräutersaitlingen, Zucchini und Paprika mit Estragondressing
- Bulgursalat mit Tomate, Aubergine, Hirtenkäse und Kräutern
- Austernpilze mit roten Zwiebeln
- Panna Cotta mit Salat von Melisse und Pfirsich
- Mousse au Chocolat im Gläschen

25,00 € pro Person

Grillbuffet III

warm:

- Medaillons von der Rinderhüfte mit Ingwer und Rosmarin
- Poulardenbrust in Pestomarinade
- Garnelenspieße mit Knoblauch und Dill
- Schinken- und Rostbratwurst
- (vegetarische Alternative nach Bedarf: Gemüsepackchen mit Hirtenkäse und vegetarische Bratwurst)

kalt:

- Ketchup, Senf und verschiedene Grillsaucen
- Variation vom Landbrot mit Röstzwiebelbutter und Kräuterquark
- Salat von dreierlei Kartoffeln mit Lauchzwiebel-Schalottenvinaigrette
- Orchivetti mit Kräuteroliven, Avokado, gebratenen Ingwermöhren
- Büffelmozzarella mit Strauchtomaten, Balsamico und Basilikum
- Geröstete Austernpilze mit roten Zwiebeln und weißem Balsamico
- Mascarpone-mousse mit Erdbeeren im Gläschen
- Aprikosen Trifle im Gläschen

27,00 € pro Person

Grillbuffets ab 20 Personen

St. Pauli Spezialitäten

warm:

- Labskaus mit Wachtelspiegelei und Heringsfilet
- Birnen, Bohnen und Speck Eintopf
- Hamburger Pannfisch-Spieß mit Senfsoße

kalt:

- Hamburger Partybulette vom Rind mit Original St. Pauli Honig-Apfelsenf
- Geröstete Roggenbrotstulle mit Rote Bete Beizlachs
- Törtchen von Nordseekrabben mit Dillschmand
- Currywurstspieß mit Kartoffelecke

19,90 € pro Person

Hamburger Spezialitäten

warm:

- Grünkohl mit Mini-Süßkartoffeln und Mini-Kochwurst
- Vegetarischer Möhren-Steckrübeneintopf mit Lauch
- Mini-Fischburger mit Remoulade und Gewürzgurkenscheiben

kalt:

- Hamburger Partybulette vom Rind mit Original St. Pauli Honig-Apfelsenf
 - Lebkuchenbeizlachs auf Pumpernickeltaler
 - Salat von Nordseekrabben mit grünem Spargel im Tartelette
 - Pfannkuchenrolle mit Geflügellebermousse und Preiselbeeren
- Dessert:
- Apfelküchlein mit Vanilleschaum

20,90 € pro Person

