

Rialto Barbecue

vom Grill

Schweinenackensteak in hausgemachter Marinade; Spareribs-BBQ; Honig-Knoblauch-Hähnchen; Lachs mit Limetten-Butter; Bratwurst nach Thüringer Art & Schinkengrillwurst; Ofenkartoffel; Blumenkohlsteak; Grillkäse

pro Person € 39,80
ab 25 Personen*

am Buffet

Couscous-Salat mit Minze-Dip; mediterraner Kartoffelsalat; Krautsalat; Gurkensalat mit Joghurt-Dressing; Mozzarella-Tomate-Caprese; Sommersalat mit Pinienkernen, Granatapfel und Parmesan; fruchtiger Salat mit Roter Bete, Karotten und Apfel; Barbecue-Sauce; Senf; Sour Cream; Tomaten-Chili-Butter; Tomaten-Feta-Dip mit getrockneten Tomaten; Brot

zum Dessert

Mousse au Chocolat; Rote Grütze mit Vanillesauce

Venexia Barbecue

vom Grill

Hähnchen in Honig-Senf-Marinade; Entrecôte Steak; Spareribs-BBQ; Lachs in Limetten-Butter; Schinkengrillwurst; Currywurst; Adana Kebab vom Lamm; Ofenkartoffel; Gemüse aus dem Ofen: Blumenkohl, Karotten, Zucchini, Auberginen, Paprika, Tofu; Grillkäse

pro Person € 45,80
ab 25 Personen*

am Buffet

Kartoffelsalat mediterraner Art; Tomaten mit Mozzarella Caprese; Couscous-Salat mit Minze-Dip; Sommersalat mit Pinienkernen, Granatapfel und Parmesan; Krautsalat; Cesar Salad; Barbecue-Sauce; Senf; Tzatziki; Sour Cream; Curry-Ketchup; Kräuterbutter; Fladenbrot und Baguette

zum Dessert

Waldbeerfrüchte-Quark-Creme

Gondel Barbecue

vom Grill

Entrecôte Steak; Honig-Knoblauch-Hähnchen; Lammkotlette; Lachs in Limetten-Butter; Schweinenackensteak in hausgemachter Marinade; gegrillte Maiskolben; herzhafter Kuchen aus Hackfleisch mit Bacon und Käse; Bratwurst nach Thüringer Art & Schinkengrillwurst; Grillkäse; Ofenkartoffel; Gemüse aus dem Ofen: Blumenkohl, Karotten, Zucchini, Auberginen, Paprika, Tofu

pro Person € 52,50
ab 25 Personen*

am Buffet

Sommer-Salat mit Früchten, Pinienkernen und Parmesan; Kartoffelsalat mediterraner Art; Hummus mit Pinienkernen; Tomaten mit Mozzarella Caprese; Tomaten-Chili-Butter; Gurkensalat mit Joghurt-Dressing; Wassermelone mit Schafskäse und Minze; Krautsalat; Ciabatta mit Oliven; Baguette; Barbecue-Sauce; Sour Cream; Senf; Tzatziki

zum Dessert

Kaffee-Biskuit mit Mascarpone und Beeren;
Rote Grütze mit Vanillesauce

Alle Salate und Marinaden werden frisch im Haus zubereitet.

* Die genaue Personenzahl kann bis 3 Tage vor Veranstaltungstermin mitgeteilt werden. Kommen am Veranstaltungstag weniger als 25 Personen, wird trotzdem der Mindestpreis für 25 Personen abgerechnet! Alle Preise inkl. USt.