

Grillbuffet – Mittwoch, 18.6.2025

Vorspeisen

Rosa aufgeschnittenes Roastbeef mit Sauce Remoulade
„Bio“ Ziegenkäsebällchen mit Kürbiskerne | Anti Pasti
„Vitello Tonnato“ vom Jungschweinrücken mit Thunfischsauce und Kapernbeere
Shrimp Salat mit Ananas und Lauch mariniert mit Cocktailsauce
Jour-Gebäck

Salatbuffet

Auswahl an saisonalen Salaten
frisch mariniert mit weißem Balsamico und frischen Kräutern

Hauptspeisen vom Grill

verschieden marinierte und frisch gegrillte –

Tournedos von der Steakhüfte
Vulkanland Schweinsfilet mit Räucherpfeffer und Meersalz
Hendlfilet „Asia Style“
Scampi in der Schale in Olivenöl und Rosmarin
Calamari mariniert mit Knoblauch
Pannonisch gewürzter Zander
Erdäpfel-Pilz Strudel

Beilagen

Lange Bohnen mit Speck | Babykartoffel mit Olivenöl und Thymian
Buntes Grillgemüse | Eiernudeln mit Sweet Chili
verschiedene Dips und Kräuterbutter

-Dessert

Halbgefrorenes aus der Eisvitrine
Schokolade / Erdbeere / Vanille
Mandarinenschnitte | Streuselkuchen | Kirschkuchen |
Cheese Cake mit Waldbeerenragout
Panna Cotta mit Mango-Spiegel
Topfenknödel in Butterbrösel

all you can eat !!!