

Kalt-warme Grillbüffets

**Sehr geehrte Damen und Herren,
wir fertigen Büffets ab 20 Personen.
Unsere Kostenkalkulation beruht auf 800-900 g Büffet pro Person.
Die folgenden Büffetvorschläge dienen nur zur Anregung.
Gerne stellen wir Ihnen Ihr Wunschbüffet individuell und saisonal zusammen.**

Preisinformation Gültig ab 01.04.2008

- I. Preise im Restaurant "Vernissage"**
Inklusive Tischwäsche, Servietten, sämtlichem Zubehör, Service und gesetzlich gültiger Mehrwertsteuer.

- II. Preise im Partyservice**
Ohne Zubehör und Tafelausrüstung
Inklusive Zufuhr im Raum Stuttgart/Ludwigsburg
ab einem Auftragswert von € 500,00
zuzüglich der gesetzlich gültigen Mehrwertsteuer

- III. Preise im Partyservice und Stadthalle**
Inklusive Teller, Besteck, Servietten, Vorleger und
Ausgabegeräte, Chafing Dishes, Grill und Gasflasche.
Inklusive Zufuhr im Raum Stuttgart /Ludwigsburg
ab einem Auftragswert von € 500,00
zuzüglich der gesetzlich gültigen Mehrwertsteuer.

Bei Großveranstaltungen gewähren wir Sonderkonditionen.

Kalt-warmes Grillbuffet 361

Die Grilladen werden vorbereitet und mariniert,
mit einem Gasgrill inklusive Grillzubehör angeliefert.
Sie haben die Möglichkeit selbst zu grillen oder einen Grillkoch bei uns zu buchen.

Fleisch & Wurst

Ganzer Schweinenacken oder Nackensteaks in der Honig-Chilimarinade
frisch vom Drehgrill oder Glühsteingrill

Stuttgarter Schinkenrote

Thüringer Rostbratwürste

Poulardenbrüste mit Paprika und Chili mariniert

Ofenkartoffel mit Kräuterquark

Barbecuesauce

Senf

Salatbuffet

Schwäbischer Kartoffelsalat

Verschiedene Nudelsalate

Feinkost- und Rohkostsalate

Blattsalate der Saison mit verschiedenen Dressings

Brot- und Brötchenauswahl

Kalt-warmes Western Grillbuffet 363

Die Grilladen werden vorbereitet und mariniert,
mit einem Gasgrill inklusive Grillzubehör angeliefert.
Sie haben die Möglichkeit selbst zu grillen oder einen Grillkoch bei uns zu buchen.

Kalte Speisen

Amerikanisches Farmergemüse mit Babymais, Auberginen, Zucchini, Paprika, rote und grüne Bohnen, Karotten und Buschtomaten mit Rotweindressing, Olivenöl und Kräutern mariniert

Schwarz geräucherter Farmerschinken und geräucherte Putenbrust
an Apfel-Orangensalat mit Walnüssen

Texanischer Thunfischsalat mit Oliven, frischem Gemüse, Mais und roten Zwiebeln

Mexikanischer Bohnensalat mit Chili

Warme Speisen

Krustenbraten in der Bier-Honigmarinade vom Drehgrill

Huftsteak vom argentinischen Angusrind

Texanische Wurstspieße

Chickensteak von der Maispouardenbrust

Baked Potatoes oder Westernkartoffel mit Sour Cream

Butter-Maiskolben vom Grill

Texanisches Farmergemüse aus der Riesenpfanne

Verschiedenen Dips, Saucen, Senf und Kräuterbutter

Brot- und Brötchenauswahl

Salate

Krautsalat

Farmersalat

Karottensalat

Gurkensalat

und verschiedene Blattsalate der Saison
mit Dressings

Leichtes kalt-warmes Grillbuffet 365
moderne Küche

Die Grilladen werden vorbereitet und mariniert,
mit einem Gasgrill inklusive Grillzubehör angeliefert.
Sie haben die Möglichkeit selbst zu grillen oder einen Grillkoch bei uns zu buchen.

Fleisch & Fisch

Fischspieße mit Garnelen mit Kräutern und Knoblauch aromatisiert

Gemüse Fleischküchle

Milchlammjops „provencale“

Geflügelspieße mit Gemüse

Entrecôte mit geschrotetem Pfeffer

Rotweinjus

Edelpilz-Paprikasauce

Beilagen

Kartoffel-Gemüsegratin mit Schafskäse

Asiatisches Gemüse mit Edelpilzen frisch aus der Wokpfanne

Gemischter Reis

Hausgemachte Spätzle

Pommes Julienne

Senf und Knoblauchdip

Internationales Salatbuffet

Verschiedene Roh- und Feinkostsalate

Pastasalate

Blattsalate der Saison und verschiedenen Dressings

Brot- und Brötchenauswahl

Kalt-warmes Grillbuffet 367

Die Grilladen werden vorbereitet und mariniert,
mit einem Gasgrill inklusive Grillzubehör angeliefert.
Sie haben die Möglichkeit selbst zu grillen oder einen Grillkoch bei uns zu buchen.

Kalte Vorspeisen und Salate

Marinierte Buschtomaten mit Ziegenkäse

Alles was im Gärtle wächst, gebraten und mariniert wie Auberginen, Zucchini, Paprika, Mini-Karotten, Mini-Lauch, Kirschtomaten, Blumenkohl, Edelpilze und Spargelspitzen

Shrimpsalat „Wengerter Art“ mit Gurkenfilets, roten Zwiebeln, Kirschtomaten, Champignons, Paprika, Zwiebellauch und grünen Spargelspitzen mit Estragonessig mariniert

Schwarzwälder Rauchfleisch und Wildsalami an Salat von Essiggemüse

Salat vom Milchmast Hähnchen und Filets von rosa Grapefruit

Schwäbischer Kartoffelsalat

Filderkrautsalat

Karotten-Apfelsalat

Gurkensalat mit frischem Dill

Blatt- und Feldsalate der Saison mit Dressings

Brot und Brötchenbuffet mit Laugengebäck

Warme Grillgerichte

Ganze Spanferkelkeulen frisch vom Drehgrill

Seeteufelbäckchen in der Folie

Stuttgarter Schinkenrote

Roastbeef vom Schwäbisch Hallischen Freilandrind

Putenbrüstchen

Gebutterte Maiskolben

Beilagen

Westernkartoffel

Edelpilznudeln

Altbiersauce und Kräuterschaumsauce

Rotwein- und Kräuterbutter

Verschiedene Saucen und Dips, Senf

Desserts

Verschiedene Sorten Eis vom italienischen Eiswagen
dazu ein reichhaltiges Früchte- und Beerenbuffet der Saison, alles mundgerecht geschnitten und
delikat mariniert, Feingebäck