



## Fingerfood

Rostbraten in Mürbteig-Körbchen auf Creme Frech-Dijon-Senfsauce und krauser Petersilie  
Apfelstücke in Rotwein-Chili auf Mascarpone-Amaretto Creme in Mürbteig-Körbchen, vegetarisch  
Tortilla Röllchen mit Ziegenkäsefüllung, Paprikastreifen und frischen Minze Blättern, vegetarisch  
Haus Brot Streifen mit Liptauer mild/scharf, Bratfett, Verhackerts, Streichkäse und div. Pfefferoni  
Hauswurzelspeck selbst geräuchert mit frischem Kren und Jour Gebäck  
geräucherte Lachsrollchen auf Senf-Dillsauce mit Jour Gebäck  
Mozzarella mit Kirschtomaten im Glas auf frischem Basilikum und Oliven-Zitronen Marinade

## Suppen

Rinderbouillon auf Suppengemüse und Kräuterfrittaten oder Nudeln  
Gemüsesuppe, teil püriert ohne Gluten und Lactose, vegan  
Geeiste-Rahmgurkensuppe in Obers Sauce mit Croutons, vegetarisch

## Hauptspeisen kalt

Fleischplatte mit Schweinebraten, Selchfleisch, Specksorten und Beilagen  
weich und hart Käsesorten mit Feigensenf, gefüllten Paprika und anderen Beilagen  
Nudelsalate mit Wurst oder Gemüse oder Obst und verschiedenen Marinaden

## Hauptspeisen vom Smoker und Grill

Spareribs im Smoker geräuchert in Kirschsauce gegart, Spezialität des Hauses  
Koteletts in Olivenöl Knoblauch Marinade gegrillt, zart und saftig  
Grillbauch karamellisiert, knusprig deftig  
Mini Berner Würstchen mit Speck und Barbecue Sauce mariniert  
Hühnerhaxen aus der Brine, zart im Smoker geräuchert, mit knuspriger Haut  
Souvlaki Spieße von Huhn oder der Pute, mariniert in frischer Kräutern, gegrillt  
Halloumi Spieße mit Trockenfrüchten, unterschiedlich mariniert, pikant, vegetarisch  
Paprika hälften mit Bulgur gefüllt, mit zarter Chilinote, pikant, vegetarisch

## Hauptspeisen mit Sauce

Schweinebraten Sous Vide gegart in Knoblauch-, Bier- oder Kümmelsauce  
Rinderrouladen geräuchert im Smoker, gefüllt mit Gemüsestreifen und Speck in Burgundersauce  
geschmortes Rindfleisch, Niedrigtemperatur gegart in Burgunder Gemüse Sauce  
Tafelspitz vom weißen Scherzel auf Gemüse, niedrig Temperatur gegart

## Hauptspeisen für gehobene Ansprüche

Filet Steak mit frischem Rosmarin, leichter Pfeffernote, vakuumiert und Sous Vide gegart  
Filet Steak im Ganzen, jeder Gast kann die Stückgröße selber wählen. Wird am Tisch geschnitten!  
Porterhouse-, oder Tomahawk Steak im Monolith gegart, auf Wunsch mariniert  
Wellington, Schweinefilet mit Spinatfarce-Pfefferkäse in Blätterteig und Chili Preiselbeeren

**Getränke müssen nicht bestellt werden. Ausreichenden Mengen vorhanden.**



## Gemüse

verschiedene Gemüsesorten vom Grill in Buttersauce mit italienischen Kräutern  
Babykarotten mit Sternanis und Zimt, Sous Vide gegart  
Kohlsprossen im Butter Safterl mit Muskatnuss gewürzt  
Champignons aus der Wok Pfanne mit Cognac flambiert in Obers Sauce mit Kräutern  
Sauerkraut, Weinkraut vom Sauerkraut oder Speck Weißkraut geräuchert

## Beilagen

Ofenkartoffeln in Alufolie vom Grill mit Kräuter-, Knoblauchbutter oder Rahm-Schnittlauch Sauce  
Bratkartoffel mit Zwiebel, Knoblauch und frischer Petersilie  
Rosmarinkartoffel, in Rosmarin Sud gekocht, mit Butter Rosmarin scharf gebraten  
Kartoffel in Butter Petersilie geschwenkt  
Servietten Knödel im Dampf gegart zu den saftigen Hauptspeisen  
Teigwaren Al Dente gegart, zum saftigen Fleisch und zu Saucen  
Wildreis in pikanter Tomaten-Obers Sauce mit Kirschtomaten und Kräutern  
Wild Reis naturbelassen, trocken zu Saucen  
Haus Brot, Jour Gebäck

## Salate

Rucola Salat in Cassis Dressing  
Gurken Salat mit Knoblauch und frischem Dill  
Cherry -Tomaten Salat mit Zitronen Dressing, Zwiebel Knoblauch und frischem Basilikum  
Tsatsiki mit griechischem Jogurt, Knoblauch und Oliven Öl  
fruchtige Barbecue Sauce oder american Dressing Sauce

## Süßspeisen des Hauses

Schokoladeglace über Mascarpone-Amaretto-Creme mit Mikado Stäbchen und Sahnehaube  
Powidl- und/oder Marillenmarmelade Palatschinken  
**Eissorten** wie Erdbeere, Zitrone, Pistazie, Sorbet Cassis, Kokos, Weißer Nougat, Milkschokolade, Vanille, sind vorhanden

## Zu später Stunde

Kesselgulasch, Rindfleisch und frisches Gemüse über dem Lagerfeuer  
Chili con Carne, zwei Sorten Rindfleisch, Bohnen und Mais und Chili über dem Lagerfeuer  
verschiedenen Käsesorten, Feigensenf und Beilagen sowie Gebäck

**Die Speisen werden in Streifen bzw. mundgerechten Stücken gereicht, sodass sich Ihre Gäste beim Buffet mehrere Gerichte aussuchen und so Ihren Grillteller selber zusammenstellen können.**

***Kuchen und Torten dürfen von Ihnen mitgebracht werden!***

***Tortenteller, Besteck sowie Kaffee und frischen Schlagobers bekommen Sie von uns!***

***Wir haben eine große Schnapsbar! Schnaps kann selber bezahlt werden.***

**Getränke werden nach tatsächlichem Aufwand verrechnet.**