



Fingerfood

Rostbraten in Mürbteig-Körbchen auf Creme Frech-Dijon-Senf mit krauser Petersilie
Apfelstücke mit Chili in Rotwein-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/Hausbrot
geräucherte Lachsrollchen auf Senf-Dillsauce mit Jour Gebäck/Hausbrot
Mozzarella mit Kirschtomaten im Glas auf frischem Basilikum und Oliven-Zitronenmarinade
Praline vom Filet glasiert mit Preiselbeergelee
Mürbteig-Körbchen mit Creme fraiche und Caviar
Honigmelone mit Prosciutto

Suppen, warm und kalt

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

kalte Hauptspeisen

Fleischplatte mit Schweinebraten, Selchfleisch, Specksorten und Beilagen
Käseplatte mit weich und hart Käse, Feigensenf, gefüllten Paprikas und anderen Beilagen
gemischte 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 auf Minispießern mit Perlwiebel in 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 gefüllt mit Bulgur mit zarter Chilinode, pikant, vegetarisch
vegetarische Gemüse Burger

Hauptspeisen in Sauce, Gluten und Lactosefrei

Schweinebraten von der Rose, vom Schopf, 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
geschnetzeltes von der Pute oder dem Huhn in Obers Sauce



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

Gemüse, Gluten und Lactose frei

verschiedene Gemüsesorten vom Grill in Oliven Öl mit italienischen Kräutern, vegan
Babykarotten mit Sternanis und Zimt, Sous Vide gegart, vegan
Kohlsprossen in Oliven Öl Zitronen Marinade gegart mit Muskatnuss gewürzt, vegan
Champignons aus der Wok Pfanne mit Cognac flambiert
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
Butterkartoffel in 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

Dips

pikante Guacamole mit Tortilla Chips
Kräuter Jogurt Dip
Blauschimmelkäse Dip
Knoblauchrahm Dip

Süßspeisen des Hauses

Mascarpone-Amaretto-Creme unter zerlassener Schokolade mit Mikado Stäbchen und Sahnehaube
Powidl- und/oder Marillenmarmelade Palatschinken
Eissorten wie Erdbeere, Zitrone, Pistazie, Sorbet Cassis, Kokos, Weißer Nougat, Milkschokolade, Vanille, sind fast immer vorhanden



Zu später Stunde

Kesselgulasch vom Rindfleisch mit frischem Gemüse über dem Lagerfeuer
Chili con Carne, zwei Sorten Rindfleisch, Bohnen, Mais und Chili über dem Lagerfeuer
Käseplatte mit weich und hart Käse, Feigensenf, gefüllten Paprikas und anderen Beilagen

**Getränke müssen nicht bestellt werden. Ausreichenden Mengen vorhanden.
Getränke werden nach tatsächlichem Aufwand verrechnet.**

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.**