

Rialto Barbecue

vom Grill

Schweinenackensteak in Senfmarinade,
Spareribs BBQ, Lachs mit Thymian-Butter,
Bratwurst nach Thüringer Art & Schinkengrillwurst,
Honig-Knoblauch-Hähnchen, Ofenkartoffel,
Hackbällchen mit Bacon

pro Person € 38,50
ab 20 Personen*

am Buffet

Fruchtiger Salat mit Erdbeeren, Aprikosen und Rucola,
Gurkensalat mit Joghurt-Dressing, Mozzarella-Tomate-Caprese,
Couscous-Salat mit Minze-Dip, mediterraner Kartoffelsalat,
Avocado-Slaw-Krautsalat mit Avocado-Dressing, Baguette,
Barbecue-Sauce, Senf, Sour Cream, Mayonnaise,
Mexikanische Salsa mit Tomaten und Chili

zum Dessert

Mousse au Chocolat auf Birnenkompott

Veneria Barbecue

vom Grill

Schweinespieße mit Paprika und Zwiebel,
Hähnchen in Honig-Senf-Marinade,
Spareribs BBQ, Ofenkartoffel,
Lammkoteletts in Rosmarin-Marinade,
Bratwurst nach Thüringer Art & Schinkengrillwurst,
Lachs in Limetten-Butter

pro Person € 41,50
ab 20 Personen*

am Buffet

Kartoffelsalat mediterraner Art, Datteln im Speckmantel,
Tomaten mit Mozzarella Caprese, Fruchtiger Rotkohlsalat
mit Möhren und Cranberrys, Gurkensalat mit Joghurt-Dressing,
Sommersalat mit Pinienkernen, Granatapfel und Parmesan,
Couscous-Salat mit Minze-Dip, Tomaten-Chili-Butter,
Barbecue-Sauce, Senf, Tzatziki, Sour Cream

zum Dessert

Waldbeerfrüchte-Quark-Creme

Gondel Barbecue

vom Grill

Entrecôte vom Black Angus Rind,
Honig-Knoblauch-Hähnchen, Spareribs BBQ,
Kräuter-Schweinefiletspieße, Maiskolben,
Quiche mit Hackfleisch und Gemüse,
Garnelen in Kräuter-Knoblauch-Limetten-Marinade,
Ofenkartoffel, Mediterranes Grillgemüse

pro Person € 49,90
ab 20 Personen*

am Buffet

Orientalischer Salat mit Datteln und Mandel,
Sommer-Salat mit Früchten, Pinienkernen und Parmesan,
Tomatensalat mit Zwiebeln und Mozzarella,
Kartoffelsalat mediterraner Art, Guacamole,
Wassermelone mit Schafskäse und Minze,
Tomaten-Chili-Butter, Hummus mit Pinienkernen, Sour Cream,
Ciabatta mit Oliven, Baguette, Barbecue-Sauce

zum Dessert

Kaffee-Biskuit mit Mascarpone und Beeren

Für angemeldete Vegetarier reichen wir noch dazu Gemüsesteak mit Tofu und gefüllte Grill-Tomaten

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 20 Personen, wird trotzdem der Mindestpreis für 20 Personen abgerechnet! Alle Preise inkl. USt.