



CATERING PARTNER
GÖTTINGEN cateringpartner.de

FREIZEIT IN
Tagungs- und Eventhotel

auswärts

GRILLBUFFET VORSCHLÄGE

KÖSTLICHES VOM GRILL
FÜR IHRE FEIER

KLASSISCH | HIGHLIGHTS | KULINARISCH

KLASSISCH, HIGHLIGHTS, KULINARISCH WÄHLEN SIE IHR GRILLBUFFET

KLASSISCHES VOM GRILL

Marinierte Hähnchenkeulen
Steak vom Schweinenacken, pikant mariniert
Thüringer Rostbratwurst
Krakauer

18,00 €/PERSON

HIGHLIGHTS VOM GRILL

Norwegischer Lachs mit frischen Kräutern
Hähnchenbrust mit Limonenöl und Rosmarin
mariniert
Eingelegtes Lammkotelett, Kräuter-Knoblauch-
Marinade
Garnelenspieße, Limonenöl
Rinderrücken mit Rotwein-Schalotten-Marinade

28,00 €/PERSON

KULINARISCHES VOM GRILL

Seeteufelfilet mit Zitronengras und Ingwer
Garnelenspieße, pikant mariniert
Wildschweinmedaillons im Speckmantel
Yakitorispieße mit Erdnussauce
Rib Eye Steak mit Kräuterbutter

38,00 €/PERSON

**KOMBINIEREN
SIE DAZU:**

SALATE | BEILAGEN
GEMÜSEBEILAGEN
SAUCEN | DESSERT

Buffetpreise sind ab 25 Personen kalkuliert.



GRILLBUFFET SALATE, BEILAGEN & SAUCEN

Stellen Sie sich passend zu Ihrer Fleischauswahl Ihr Buffet ganz nach Ihren Wünschen zusammen!
Senf, Ketchup und BBQ-Sauce sowie Brot- und Baguettauswahl sind inklusive.

SALATE

Coleslaw-Salat mit Weißkohl und Möhren
Nudelsalat mit Mandarinen und Ei
Kartoffel-Rucola-Salat
Toskanischer Tomaten-Brot-Salat
Tabouleh, erfrischender Couscous-Petersiliensalat mit Limone
Rucola, Balsamico-Dressing
Klassischer Caesar Salad mit Parmesan und Croûtons

JE SALAT 2,50 €/PERSON

BEILAGEN

Rosmarinkartoffeln
Pinienreis
Mini-Ofenkartoffeln, Kräuterquark

JE BEILAGE 3,00 €/PERSON

SAUCEN

Kräuterbutter
Sour Cream
Asiatisches Mango-Chutney mit Ingwer-Chili-Sesam-Dip
Spanische Aioli
Basilikum-Pesto
Tomaten-Kräuter-Pesto
Honig-Dillsauce
Hummus-Sesam-Kichererbsen-Dip

JE SAUCE 0,50 €/PERSON

Buffetpreise sind ab 25 Personen kalkuliert.



GRILLBUFFET GEMÜSEBEILAGEN & DESSERTS

GEMÜSEBEILAGEN

Maiskolben mit grobem Meersalz
Grilltomaten mit provenzalischen Kräutern
Ratatouille
Grillgemüse
Speckbohnen

JE BEILAGE 2,50 €/PERSON

DESSERT

Erdbeeren mit Balsamico und Topfencrème
Karamellisierte Ananas mit Vanille-Mascarpone
Apfel- oder Pflaumen-Crumble

JE DESSERT 3,00 €/PERSON

Buffetpreise sind ab 25 Personen kalkuliert.

