



S E E P F E R D C H E N B B Q

*Buffet*

Eingelegte Paprika mit mariniertem Schafskäse  
Salat von Penne Rigate mit Paprika & Mais  
Fussili mit Frühllauch & Ananas in leichtem Rahm  
Kartoffel - Gurkensalat  
Gebeizter Basilikumlachs mit Anti Pasti Gemüse  
confierte Cherrytomate & Büffelmozzarella  
Blattsalate & Dressing

Brotauswahl  
Butter & BBQ-Dips

*vom Grill*

Reef meets Beef  
Prime Steaks  
Garnelen in Knoblauch - Weissweinsud

„Planked grilled“ Fjordforelle mit Limette

klassische Bratgriller  
gekräuterte Poulardenbrust

dazu reichen wir  
Mini Feldkartoffeln mit Kräuterquark  
Grillgemüse

*Süßes zum Abschluß*

Panna Cotta mit Himbeermark  
Beerengrütze mit Vanillesahne  
geeiste Schokoladentarte

pro Person € 33,61 netto / € 40,00 brutto



## CLASSIC BBQ

### *Buffet*

Tomate / Mozzarella  
Kartoffelsalat  
Bunte Pastasalate  
Mini Fleischbällchen in Tomatensugo  
Blattsalate & Dressing

Baguette  
Butter & Dips

### *vom Grill*

Nackensteaks vom Strohschwein  
Hüftsteaks von der holsteiner Färs  
Marinierte Hähnchenbrüste  
Rostbratwürstchen

Lachssteaks

dazu reichen wir  
geröstete Feldkartoffeln  
Maiskolben & Gemüsevielfalt

### *Süßes zum Abschluß*

Altländer Milchreis  
Hamburger Beerengrütze

€ 26,89 netto / € 32,00 brutto