

Büffet aus Grill & Smoker:

Luftgetrockneter Bauernschinken mit Melone

Zweierlei Ziegenfrischkäse mit mariniertem Gemüse

Vitello Tonnato „Schwarzwälder Art“

Reichhaltiges Salatbüffet mit verschiedenen Dressings

Rinderentrecote auf Buchenholz gegart

Rosmarinhähnchen auf kleinen Kräuterkartoffeln

im ganzen gegrillter Bauch vom Hällischen Landschwein

Eyachtaler Lachsforelle heißgeräuchert

Rahmsauce mit Pilzen und buntem Pfeffer, unsere selbstgemachten Grilledips

sommerliche Gemüsepfanne, gratinierte Kartoffeln

Topfenmousse mit Zitrusfrüchten aromatisiert

Salat von frischen Früchten

Mascarponetörtchen im Glas, mit Schokoladenbiskuit und Kompott

Preis pro Person € 53.- inklusive 7 % MWSt