



BBQ 2026

Sommer-Buffervorschläge



BBQ-Buffer I

44,00 pro Person

Vorspeisen

Wassermelonen Gurken Feta Salat mit Oliven,
Bärlauch Kartoffelsalat mit getrockneten Tomaten und Cashew,
Chili Lime Rauch Nudelsalat,
Frische Salatbar mit Toppings und Hausdressing

Hauptgänge

Düsseldorfer Bratwurst Spezialitäten,
Lackiertes Lachsfilet,
Hähnchenbrust thailändische Art,
Gerösteter Blumenkohl mit Gremolata

Beilagen

Grillgemüse Argentina, Drillinge mit Rosmarin,
Gemüse Reis, Kartoffelgratin

Dessert: 3 zur Wahl

- Espresso Schokoladen Mousse mit Beerenragout
 - Passionsfrucht Panna Cotta
 - Sesam Karamell Brownies
 - Creme Brûlée
- Karamellisierte Banane mit Erdnuss Crunch
 - Kleine Käseauswahl

BBQ-Buffer II – vegetarisch -

46,00 pro Person

Vorspeisen

Bunter Tomatensalat mit roten Zwiebeln,
Basilikum und Mozzarella,
Wassermelonen Gurken Feta Salat mit Oliven,
Mango Paprikasalat mit roten Zwiebeln, Chili Sesam,
Bärlauch Kartoffelsalat mit getrockneten Tomaten und Cashew,
Frische Salatbar mit Toppings und Hausdressing

Hauptgänge

Indisches Kichererbsen Curry mit Garam Masala, Kokos und Duftreis,
Gegrillte Aubergine mit Joghurt Zitronen Creme,
Spitzkohl auf Erbsenkokos-Püree – dazu Sprossensalat

Dessert: 3 zur Wahl

- Espresso Schokoladen Mousse mit Beerenragout
 - Passionsfrucht Panna Cotta
 - Sesam Karamell Brownies
 - Creme Brûlée
- Karamellisierte Banane mit Erdnuss Crunch
 - Kleine Käseauswahl

Wir bieten Ihnen jedes Buffet ab 35 Personen an, alle oben aufgeführten Preise sind inkl. MwSt.
Stand Jan. 2026 Preisänderungen vorbehalten! Für alles weitere bitten wir sie die verbindlichen [AGBs](#) zu lesen.



BBQ 2026

Sommer-Bufferetvorschläge



BBQ-Bufferet III

50,00 pro Person

Vorspeisen

Couscous Salat mit Feta und Granatapfel,
Wassermelonen Gurken Feta Salat mit Oliven,
Chili Lime Rauch Nudelsalat,
Tomatensalat mit Mozzarella,
Bärlauch Kartoffelsalat mit getrockneten Tomaten und Cashew,
Frische Salatbar mit Toppings und Hausdressing

Hauptgänge

Gebratene Dorade auf Putanesca Sauce,
Roastbeef Argentinisch gewürzt,
Hähnchenbrust thailändische Art,
Pulled Pork,
Gerösteter Blumenkohl mit Gremolata

Beilagen:

Grill Gemüse, Pimentos de Padron,
Kartoffelgratin, Rosmarin Kartoffeln, Gemüse Reis

Dessert: 3 zur Wahl

- Espresso Schokoladen Mousse mit Beerenragout
 - Passionsfrucht Panna Cotta
 - Sesam Karamell Brownies
 - Creme Brûlée
- Karamellisierte Banane mit Erdnuss Crunch
 - Kleine Käseauswahl