

**Bei der Auswahl eines Grillbuffets
wird einer unserer Köche
Ihren Abend begleiten
und die Speisen frisch zubereiten
und grillen.**

Grillbuffet III

Schweinenackensteak „Bonanza Art“
Spieße vom Rind und Schwein
Koteletts vom Lamm
Hühnerbrust
Fischfilet in der Folie gegart

Speckbohnenbündchen, Röstinchen,
Schwenkkartoffeln,
Gegrillte Zucchinischeiben

Karottensalat, Krautsalat, Gemischte Antipasti
Tomate- Mozzarella- Salat
Bunte Blattsalate der Saison mit zweierlei Dressing

Ofenfrisches Ciabatta und gemischte Brötchen
Grillbutter, Sauce Aioli,
Meerrettichsauce,
Curry- Mayonnaise, Sauce Tartar, Salsa Verde

Hausgemachtes Tiramisu
Salat von frischem Obst

45,50 € pro Person

Grillbuffet I

Fein marinierte Schweinekotelettes
Grobe Bauernbratwurst
Fischfilet in der Folie gegart
Cevapcici
Spareribs

Gegrillte Maiskolben, Ofenkartoffeln,
Buntes Schmortgemüse, Wedges
Krautsalat, schwäbischer Kartoffelsalat,
Bohnensalat,
bunte Blattsalate mit zweierlei Dressing

Baguette und Bauernbrot
Grillbutter, Cocktailsauce, Salsa,
BBQ-Sauce, Kräuterquark, Schnittlauchsauce

Mousse von der dunklen Schokolade
an Ananasragout
Apfelstrudel mit Vanillesauce

42,50 € pro Person

Grillbuffet II

Rumpsteak, Putensteak
Hühnerkeule
Saiblingsfilets
BBQ-Hühnerspieße

Süßkartoffelwedges, Gebackene Reisbällchen,
Buntes Grillgemüse, Grilltomate
Reichhaltiges Salatbuffet
mit Rohkost- und Blattsalaten der Saison

Verschiedene Seelen und Bauernbrot
Grillbutter, pikante Salsa, Sauce Aioli,
BBQ- Sauce, Mangodip

Topfenmousse an eingemachten Kirschen
Regionale Käseauswahl mit Feigensenf und Brot

€ 43,50 Preis pro Person

**Bei der Auswahl eines Jagdbuffets
werden die Speisen als Buffet
für Sie und Ihre Gäste
zur Selbstbedienung bereitgestellt.**

Jagdbuffet II

Jägereintopf

Salatauswahl
mit zweierlei Dressing und Gebäck
Frische Rehpastete mit Sauce Cumberland
Hausgemachte Flammkuchenröllchen

Ofenfrischer Hirschbraten in Wacholdersauce
mit Apfelrotkohl und Kartoffelknödel

Zanderfilet vom Rost an Berglinsenragout
mit Stampfkartoffeln

Grütze von roten Beeren mit Vanillesauce
Mousse von der dunklen Schokolade
an Ananasragout
Regionale Käseauswahl mit Feigensenf und Brot

43,50 € pro Person

Jagdbuffet I

Pikante Gulaschsuppe mit Gebäck

Salatauswahl
mit zweierlei Dressing und Gebäck
Quiche Lorraine
Galantine von der Maispoularde

Rollbraten vom Spanferkel
mit Speckkrautsalat und Serviettenknödel

Bodenseefischvariation an Mandelbutter
mit Blattspinat und Kartoffeln

Hausgemachtes Tiramisu
Salat von frischem Obst
Apfelstrudel mit Vanillesauce

38,50 € pro Person