

„Mediterranes Buffet No°1“

Stand 06 | 2025



RESTAURANT 54
DAS WUNDER VON GRÜNBERG

SPORTHOTEL
GRÜNBERG



Vorspeise

Verschieden gebratene mediterrane Gemüse | Olivenölmarinade | Rucola
Cherrytomaten | Minimozzarella | Basilikumpesto
marinierte Tranchen vom Lachs | Limette- Wakame- Algensalat | Gurkengel
Tomatenmousse | Basilikumpesto
In Niedertemperatur gegarte Rinderhüftscheiben im Salbei-Rauchmantel
Paprika-Balsamicovinaigrette
Schinkenauswahl
Coppaschinken | Serranoschinken | Duroc-Schweineschinken
mit Papaya-Melonensalat
Rucolasalat | gehobelter Parmesan | rosa Pfeffer

Knackiges aus dem Salatbeet

Blattsalate | marinierte Salate | verschiedene Dressings | Essig Öl Auswahl
Brotauswahl und Butter

Suppe

Paprika-Tomatensuppe | Knoblauchcroûtons

Hauptgerichte

Gebratenes Red Snapperfilet & Pulpo | Caldeirada | Chorizo-Risotto
Saltimbocca von der Landhuhnbrust | Salbeijus | Trüffelnudeln
Mit Kräutern und Knoblauch gebratener Iberico Schweinerücken
junge Rosmarinkartoffen | pikante Schmandcreme
Mediterranes Kalbsfrikandeau (16 Std im eigenem Saft Sous vide gegart)
Chimichurri | papriziertes Süßkartoffelragout
Mediterrane Gemüseauswahl | Rotes Zwiebel-Artischockengemüse

Dessert

Gebrannte Crema catalana | Limette
Sangriaparfait | Orangensalat
Amaretto-Pfirsich-Tiramisu

58,20 Euro pro Person

Bitte entscheiden Sie sich für einen Vorschlag! Nichts Passendes dabei? Gerne stellen wir Ihnen auch individuell etwas zusammen.
Saisonale Änderungen behalten wir uns vor. In den Preisen sind Kosten für den Druck von Menükarten nicht eingeschlossen.
Diese berechnen wir auf Wunsch mit 2,50 € pro Stück.

Ihre Menübestellung nehmen wir gerne entgegen und geben Ihnen bis 14 Tage vor Ihrer Veranstaltung die Möglichkeit,
die Teilnehmerzahl verbindlich festzulegen. Diese Zahl ist Basis der Berechnung und Grundlage unserer Vorbereitung.





RESTAURANT 54
DAS WUNDER VON GRÜNBERG

SPORTHOTEL
GRÜNBERG



„Mediterranes Buffet No°2“

Stand 06 | 2025

Vorspeise

Anti Pasti

Variation von geräuchertem und gebeiztem Lachs | verschiedene Dips
Flusskrebs-Cocktail | Melone & Minze
Paprikamousse | Rucolapesto
getrüffelte Geflügelterrinen | grüner Spargelsalat
Serranoschinken | Oliventapenade | mediterraner Gemüsesalat

Knackiges aus dem Salatbeet

Blattsalate | verschiedene Dressings | Essig-Öl-Auswahl
Brotauswahl | Butter

Suppe

Geeistes Melonen-Chilisüppchen
mit gebröseltem Fetakäse

Hauptgerichte

Mit Kräutern und Limone gebratenes Baramundifilet
Oliven-Tomatensoupe | roter Reis

Gebratene Landhuhnbrust | Zitronengras-Limettensud
Tagliarini

Rosa gebratene Lammkeule
junger Knoblauch | Thymiansauce | mediterraner Gewürz-Couscous

Gegrillter Rinderflank aus dem Buchenrauch
in grobem Salz gegarte junge Ofenkartoffeln

gebratener Pinienkernbroccoli | geschmorte bunte Karotten | glasierte breite Speckbohnen

Dessert

Cointreau-Erdbeeren | Vanilleeis^(Erdbeeren je nach Saison)

Panna Cotta im Glas | Beerengelee

Mango-Fruchtschnitte | exotischer Fruchtsalat

56,80 Euro pro Person

Bitte entscheiden Sie sich für einen Vorschlag! Nichts Passendes dabei? Gerne stellen wir Ihnen auch individuell etwas zusammen.
Saisonale Änderungen behalten wir uns vor. In den Preisen sind Kosten für den Druck von Menükarten nicht eingeschlossen.

Diese berechnen wir auf Wunsch mit 2,50 € pro Stück.

Ihre Menübestellung nehmen wir gerne entgegen und geben Ihnen bis 14 Tage vor Ihrer Veranstaltung die Möglichkeit, die Teilnehmerzahl verbindlich festzulegen. Diese Zahl ist Basis der Berechnung und Grundlage unserer Vorbereitung.

Unsere Preise beinhalten die gesetzliche MwSt.





RESTAURANT 54
DAS WUNDER VON GRÜNBERG

SPORTHOTEL
GRÜNBERG



„Mediterranes Buffet No°3“

Stand 06 | 2025

Vorspeise

Karamellierte Ziegenfrischkäse | Mango-Chili-Gel | Rucola
pikanter Riesengarnelensalat | Staudensellerie | Orange | Melone
Zweierlei vom Thunfisch und Rinderfilet | roter Curry-Schmand | Kräutersalat
Tomaten-Auberginenterrine | Pistou Dip
hausgebeizter Caipirinha-Lachs | Fenchelsalat | Limonen-Crème fraîche
Rote Bete-Petersiliensalat | Trauben | Fetakäse

Knackiges aus dem Salatbeet

Blattsalate | verschiedene Dressings | Essig-Öl-Auswahl
Brotauswahl | Butter

Suppe

„Mailänder Fischsuppe“
Knoblauchdip | Käsecroustinis

Hauptgerichte

Confiertes Doradenfilet | Tomaten-Olivensugo
Pestorisotto

Barbarie- Entenbrust | Akazienhonigsauce
Kartoffel-Gnocchi

Kalbstafelspitz Sous Vide gegart | Waldpilze
Spinatspätzle

Rinderfilet im Kräuter-Senfmantel
Rotweinjus | Rosmarin-Ofenkartoffeln

gegrilltes Wurzelgemüse | getrüffelter Rahmspinat | mediterranes Gemüse

Dessert

Schokoladenbrunnen | Fruchtspieße
Tonkabohnen-Crème Brûlée

Weiß-Pfirsich-Terrine

Papaya-Ananasbowle | Chili

69,80 Euro pro Person

Bitte entscheiden Sie sich für einen Vorschlag! Nichts Passendes dabei? Gerne stellen wir Ihnen auch individuell etwas zusammen.
Saisonale Änderungen behalten wir uns vor. In den Preisen sind Kosten für den Druck von Menükarten nicht eingeschlossen.
Diese berechnen wir auf Wunsch mit 2,50 € pro Stück.

Ihre Menübestellung nehmen wir gerne entgegen und geben Ihnen bis 14 Tage vor Ihrer Veranstaltung die Möglichkeit,
die Teilnehmerzahl verbindlich festzulegen. Diese Zahl ist Basis der Berechnung und Grundlage unserer Vorbereitung.
Unsere Preise beinhalten die gesetzliche MwSt.

