

# Grillbuffet Vorschlag No°1 /2023

Stand 01.01.2024



**RESTAURANT 54**  
DAS WUNDER VON GRÜNBERG

*Mediterran gebratene Gemüse | Olivenöl | Balsamico*  
*Rucolasalat | gehobelter Parmesan*  
*Serranoschinken | Melone*  
*Bunte Blätter aus dem Salatbeet | verschiedene Dressings*  
*Vegetarischer Kartoffel- Gurkensalat*  
*Griechischer Bauernsalat*  
*Marinierter Salat von gehobeltem Weißkohl*  
*Pikanter Paprika- Maissalat | Kidneybohnen*  
*Mediterraner Salat | Zucchini | Oliven*  
*Couscous- Salat | Melone | Roter Curry*  
*Baguette- Auswahl*

## **Grillstation**

*Flammlachs vom Grill*  
*Im Pergamentsäckchen gegrillte Tomate mit Mozzarella*  
*Lambratwürste*  
*Marinierte Steaks vom Landhuhn am Spieß*  
*Provenzalisch marinierte Jungschweinesteaks*  
*In Niedertemperatur gegartes Rinder- Flanksteak im Rauchmantel vom Grill*  
*Grilltomaten*  
*Mediterranes Gemüse*  
*Rosmarinkartoffeln*  
*Verschiedene Grillsaucen*  
*Kräuterbutter | Knoblauchmayonnaise | BBQ- Sauce*  
*Curry Dip | Ketchup | Senf | Sweet Chili*  
*Gegrillte Banane | Brickteig | Schokoladensoße | Grüner Pfeffer*  
*Bunter sommerlicher Fruchtsalat*  
*Fruchtiges Limetten- Buttermilchmousse*

**54,20 EUR pro Person**

*Bitte entscheiden Sie sich für einen Vorschlag!*  
*Nichts Passendes dabei? Gerne stellen wir Ihnen auch individuell etwas zusammen.*  
*Saisonale Änderungen vorbehalten*  
*In den Preisen sind Kosten für den Druck von Menuekarten nicht enthalten.*  
*Diese berechnen wir auf Wunsch mit 0,50 € pro Stück*

*Ihre Menuebestellung nehmen wir gerne entgegen und geben Ihnen **bis 4 Tage vor***  
*der Veranstaltung die Möglichkeit, die Teilnehmerzahl verbindlich festzulegen.*  
*Die maximale Differenz zur angemeldeten Personenanzahl beträgt drei Personen.*  
*Diese Zahl ist Basis der Berechnung und Grundlage unserer Vorbereitung.*  
*Unsere Preise beinhalten die gesetzliche MwSt.*

# Grillbuffet Vorschlag No°2 /2023

Stand 01.01.2024



**RESTAURANT 54**  
DAS WUNDER VON GRÜNBERG

*Melonencocktail mit Shrimps  
Grünes aus dem Salatbeet | Rohkostsalate  
Dreierlei Dressings  
Kartoffel- Gurkensalat  
Deftiger Krautsalat | Speckwürfel  
Pikanter Paprika- Maissalat | Weiße Bohnen  
Baguette- Auswahl*

## **Grillstation**

*Marinierte Spareribs  
Bärlauchbratwurst  
Thüringer Rostbratwurst  
Mit Tandoori eingelegte Putensteaks  
Pikante Landschweinenackensteaks  
Mit Kräutern und Knoblauch  
marinierte Rinderhüftsteaks  
Fetakäse | Oliven in der Folie gegart  
Grilltomaten | gegrillter Zuckermais  
Baked Potatoes | Kräuterdip  
Verschiedene Grillsoßen  
BBQ- Sauce | Knoblauchdip | Cocktailsauce | Kräuterbutter  
Joghurt Limettencreme  
Marinierte Erdbeeren | Vanillesoße (saisonale Änderung vorbehalten)  
Bunter Fruchtsalat*

**48,50 EUR pro Person**

*Bitte entscheiden Sie sich für einen Vorschlag!  
Nichts Passendes dabei? Gerne stellen wir Ihnen auch individuell etwas zusammen.*

*Saisonale Änderungen vorbehalten*

*In den Preisen sind Kosten für den Druck von Menuekarten nicht enthalten.*

*Diese berechnen wir auf Wunsch mit 0,50 € pro Stück*

*Ihre Menuebestellung nehmen wir gerne entgegen und geben Ihnen **bis 4 Tage vor**  
der Veranstaltung die Möglichkeit, die Teilnehmerzahl verbindlich festzulegen.*

*Die maximale Differenz zur angemeldeten Personenanzahl beträgt drei Personen.*

*Diese Zahl ist Basis der Berechnung und Grundlage unserer Vorbereitung.*

*Unsere Preise beinhalten die gesetzliche MwSt.*

# Grillbuffet Vorschlag No°3 /2023

Stand 01.01.2024



**RESTAURANT 54**  
DAS WUNDER VON GRÜNBERG

## *Cesar Salat Station*

*Tomate | Mozzarella | Basilikumpesto*

*Kartoffel- Gurkensalat*

*Pikanter Nudelsalat*

*Griechischer Bauernsalat*

*Hirsesalat mit Melone*

*Ananas- Lauch- Salat*

*Baguette- Auswahl*

## **Grillstation**

*Buttermakrele mit Kräuterbutter in der Folie*

*Garnelenspieße*

*Mit Limette und Chili marinierte Poulardenbrust*

*Kartoffelbratwürstchen*

*Im Dutch Oven geschmortes Lamm-Kartoffelragout*

*Pulled Pork*

*Rinderhüftsteaks mit Kräutern*

*Bunte Gemüsespieße*

*Maiskolben | Kräuterbutter*

*Rosmarinkartoffeln |Kräuterschmand*

*Verschiedene Grillsaucen*

*BBQ- Sauce | Knoblauchdip | Cocktailsauce |Kräuterbutter*

*Frische Erdbeeren\* | Grüner Pfeffer\* (saisonale Änderung vorbehalten)*

*Buttermilch- Himbeermousse | Mangoragout*

*auf Eis servierte Früchtebowle*

**53,00 EUR pro Person**

*Bitte entscheiden Sie sich für einen Vorschlag!*

*Nichts Passendes dabei? Gerne stellen wir Ihnen auch individuell etwas zusammen.*

*Saisonale Änderungen vorbehalten*

*In den Preisen sind Kosten für den Druck von Menuekarten nicht enthalten.*

*Diese berechnen wir auf Wunsch mit 0,50 € pro Stück*

*Ihre Menuebestellung nehmen wir gerne entgegen und geben Ihnen bis 4 Tage vor der Veranstaltung die Möglichkeit, die Teilnehmerzahl verbindlich festzulegen.*

*Die maximale Differenz zur angemeldeten Personenanzahl beträgt drei Personen.*

*Diese Zahl ist Basis der Berechnung und Grundlage unserer Vorbereitung.*

*Unsere Preise beinhalten die gesetzliche MwSt.*

# Grillbuffet Vorschlag No°4 /2023

Stand 01.01.2024



**RESTAURANT 54**  
DAS WUNDER VON GRÜNBERG

## *Anti Pasti*

*Rucola | Buntes aus dem Salatbeet | Zweierlei Dressing | Essig- Öl- Auswahl  
Kirschtomaten | Minimozzarella | Basilikumpesto  
Kartoffelsalat | Kernöl | Radieschen  
Spaghettinissalat | Pesto- Kirschtomaten  
Coleslawsalat  
Couscous- Salat | Peperoni | getrocknete Tomaten  
Melonen- Fetakäsesalat | Rucola- Pinienkerne  
Baguette- Auswahl*

## **Grillstation**

*Wolfbarsch vom Grill  
Knoblauchgarnele & Lachs in der Folie  
Gebeizter Kräuter- Landhuhnbrustspieß  
Mit BBQ glasierte Iberico- Schweinebäckchen am Spieß  
Kalbsbratwurst  
Spanferkelkarree  
Getrüffelte Rinderrückenstreifen  
Buntes aus dem Gemüsebeet vom Grill  
Gefüllte Minipaprika | Grilltomate  
Baked Potatoes | Lauwarme Gemüse- Couscous  
Verschiedene Grillsoßen  
Barbecue- Salsa | ‚Rhönschlamm‘ | Chimichurri | Kräuterbutter | Mango Chutney  
Piña Colada Panna Cotta im Weckglas  
Mascarpone mousse | Orangengel  
Melonen- Fruchtbowle im Glas | Heidelbeeren*

**65,00 EUR pro Person**

*Bitte entscheiden Sie sich für einen Vorschlag!  
Nichts Passendes dabei? Gerne stellen wir Ihnen auch individuell etwas zusammen.  
Saisonale Änderungen vorbehalten  
In den Preisen sind Kosten für den Druck von Menuekarten nicht enthalten.  
Diese berechnen wir auf Wunsch mit 0,50 € pro Stück*

*Ihre Menuebestellung nehmen wir gerne entgegen und geben Ihnen **bis 4 Tage vor**  
der Veranstaltung die Möglichkeit, die Teilnehmerzahl verbindlich festzulegen.  
Die maximale Differenz zur angemeldeten Personenanzahl beträgt drei Personen.  
Diese Zahl ist Basis der Berechnung und Grundlage unserer Vorbereitung.  
Unsere Preise beinhalten die gesetzliche MwSt.*