



Grill Buffet

Vorspeisen

*Rheinischer Kartoffelsalat, mediterraner Pestosalat, Krautsalat,
Capresespieß, Pflaumen im Speckmantel, Blattsalate*

Toppings

*Kirschtomaten, Gurkenwürfel, Croutons, Melonenkugeln,
Saure Gurken, Joghurtdressing, Kräutervinegrette*

Beilagen

Rosmarinkartoffeln, Maiskolben, Tomatenreis, Grillgemüse nach Saison

Vom Grill

*Marinierte Schweinenackensteaks, marinierte Hähnchenbrust,
Rinderhüftsteak, Bratwurst grob & fein, Rindsbratwurst,
gefüllte Champignons, Zucchini-spieß*

Dips

*Aioli, Mango Chutney, Limetten Majonnaise, Pesto,
BBQ-Soße, Knoblauchbutter, Kräuterbutter*

Brot

Baguette, Brötchenkonfekt, Ciabatta, Roggenbaguette

Dessert

Zitronencreme mit Kirschragout, Kokoscreme

Erweiterung

Zusätzlich zum Grill Buffet

Vorspeisen

*Garnelen Shooter, Gazpacho Shooter, Datteln im Speckmantel,
Drillinge im Speckmantel, Gefüllte Gurken mit Thunfisch, Gefüllte Gurken mit Ricotta &
Melone, Hackbällchenspieße*

Toppings

Zwiebelringe, Balsamico Zwiebeln, Möhrenstreifen, Paprikastreifen

Beilagen

Ofenkartoffeln, Grilltomaten, Salbei-Gnocchis

Vom Grill

*Salsiccio, Lachsfilet vom Kirschholz, Riesen Garnelen,
Rinderfiletsteaks, Geflügelspieße*

Dips

Lachscreme, Forellencreme, Curry-Mango-Dip

Dessert

Schokoladenkuchen, Tiramisu

Kostenaufstellung

Grillen macht Spaß! Wenn man nicht selbst ran muss. Dafür sind professionelle Gerätschaften sowie geschultes Personal sehr wichtig. Gerne bieten wir Ihnen dieses wie folgt an.

Grillbuffet 39,80 € pro Person

Grillbuffet + Erweiterung 49,80 € pro Person

Falls es doch mal mit dem Wetter nicht so recht klappt, bieten wir Ihnen eine trockene Alternative an.

3 x 3 m Scherenzelt 25,00 € pro Stück

8 x 4 m Zelt 200,00 €

10 x 4 m Zelt 250,00 €



Anzahl der Gäste

Die Vorbereitungen für ein Buffet beginnen mit dem Einkauf für Ihre Veranstaltung. Aus diesem Grund benötigen wir die definitive Gästeanzahl drei Tage vor Ihrem Fest. Auf diese Zahl richten wir alle Vorbereitungen aus, natürlich planen wir auch immer eine angemessene Reserve mit ein.

Wenn Ihre Feier beispielsweise an einem Samstag stattfindet, können Sie uns bis zum vorhergehenden Mittwoch bis 17:00 Uhr die genaue Personenzahl mitteilen. Diese Änderungen dürfen maximal 20 % von der ursprünglichen Reservierung abweichen und wird später auch als Mindestanzahl, die Grundlage unserer Rechnung sein.

Kinder bis 5 Jahren sind frei (bitte trotzdem Anmelden)

Kinder von 6-12 Jahren zahlen den halben Preis

Kinder von 13-113 Jahren zahlen den normalen Preis

Mitnehmen von Speisen

Wir garantieren die einwandfreie Qualität und frische aller unserer Speisen. Aus Haftungsgründen können wir die übrig gebliebenen Speisen des Buffets jedoch keinem Gast mit nach Hause geben. Die Einhaltung der Kühlkette sowie weiterer Hygienebestimmungen lassen dies nicht zu. Sollten Sie dennoch Speisen selbst mitnehmen, machen Sie dies ohne unsere Zustimmung und auf eigenes Risiko. Eine Haftung hierfür schließen wir generell aus.

Alle angegebenen Preise sind inklusive der aktuellen Mehrwertsteuer von 19 %. Des Weiteren gelten die Allgemeinen Geschäftsbedingungen der Marksburgschänke GbR.