

Grillbuffets - Feuer frei!



**Wir hoffen, dass wir mit unserer Auswahl Ihren Gusto getroffen haben,
und gehen natürlich jederzeit auch gerne auf Ihre ganz individuellen
Wünsche ein!**

**Natürlich können Sie auch Ihre persönlichen Favoriten
aus den einzelnen Vorschlägen
auswählen – wir kalkulieren Ihr Wunsch –BBQ dann gerne neu für Sie!
So, und nun wünschen wir Ihnen viel Spaß beim Appetit holen!**

Feuer frei !...

Vitaminbar & Co

Karottensalat mit Apfel, Gurkensalat in Dillrahm
Holsteiner Krautsalat, Kartoffelsalat mit Bärlauchpesto
Schichtsalat mit Schinken, Hörnchennudelsalat
Blattsalate der Saison, Eisbergsalat, Tomate, Gurke und
Paprika
Croutons, geröstete Nüsse und frische Kräuter
Kräuter -Kartoffel Vinaigrette, Balsamico Dressing und Sylter
Dressing
Steinofenbaguette mit Frischkäsecreme

Do it Yourself

Hot Dog Station mit frischen Würsten vom Grill

Saftiges vom Rost:

Schweinenackensteaks in Chili - Kaffeemarinade
Rinderhüftsteaks in Rosmarinmarinade
Putenspieße mit Paprika und Pilzen
Grillsaucen und Dips

Beilagen und Vegetarisch

Gegrillte Kartoffelscheiben mit Avocadocreme
Gemischte Pilzpfanne mit frischen Kräutern
Gefüllte Grilltomate mit Ratatouille

Sweet

Cappuccinocreme mit Apfelgelee mit Amarettini
Geeiste Wassermelone
Cross Over von Schwarzwälder Kirsch

Ab 20 Personen

33,00 €

Streetfood by Mercure

Brich dir was ab...

Hausebackenes Focaccia – Hefebrot und Steinofenbaguette an
Frischkäsecreme

Vitaminbar & Co

Gegrillter Wassermelonensalat mit Fetakäse
Cole Slawsalat im Gläschen, Orichettesalat, Quinoa - Traubensalat
Blattsalate der Saison, Eisbergsalat, Tomate, Gurke und Paprika,
Croutons, geröstete Nüsse und frische Kräuter
Malzbier Dressing, Acai Dressing und Orangen – Ingwer Dressing

Must have

Merguez & Thüringer Röster vom Grillfass
Gaspacho in der Tasse mit Garnelen – Zitronengrasspieß

Saftiges vom Rost:

Rindfleischburger & Pulled Pork Burger mit Sauerteigbrötchen oder Brioche
Fijorlachs mit Algensalz, jungem Gemüse und Lila Kartoffeln in der Schale
gegart
Grillsaucen und Dips

Nice to have

Rauchtofu im Zucchini mantel mit Zitronenpfeffer und Rosmarin
Dreierlei von der Kartoffel / mit mediterranen Kräutern, feuriger Paprika
oder Landbutter mit Meersalz

Sweets

Cheesecake mit Basilikumzucker
Brownie mit Caramelsahne
Trifle von Joghurt, Pfirsich und Marshmallow

Ab 30 Personen

42,00 €

Der Auftragsgrill

Vitaminbar & Co

Gegrillter Brotsalat mit mediterranem Gemüse
Blaukraut – Apfelsalat, Thunfischsalat mit Mais, Farmersalat, Kartoffel – Gurkensalat
Griechischer Bauernsalat mit Hüttenkäse, Italienischer Nudelsalat
Blattsalate der Saison, Eisbergsalat, Tomate, Gurke und Paprika
Croutons, geröstete Nüsse und frische Kräuter
Tomaten – Rosmarin Dressing, Mango – Chili Dressing und Sauerrahm Dressing
Wurzelbrot mit Meersalzbutter

Do it Yourself

Bruschetta frisch vom Grill
mit Tomaten und Basilikum, Pate di Tonno und Chicken Curry

Saftiges vom Rost:

Kalbshüftsteaks in Thymianmarinade
Gefüllte Hähnchenbrust mediterrane Art
Lachsfilet im Bananenblatt
Grillsaucen und Dips

Beilagen und Vegetarisch

Schrumpelkartoffel mit Meersalz und Kreuzkümmel
Saisonalle Gemüsepfanne
Orientalisch gefüllte Grilltomate mit Cous Cous

Sweet

Beerenauflauf in der Schale mit Vanillesauce
Griechischer Joghurt mit karamellisierter Banane und Orangenhonig
Internationale Hartkäse Auswahl mit Quittensenf

Ab 25 Personen

36,00 €

Ein glamuröser Grillabend

Wurzelbrot und Landbaguette mit Meersalzbutter
Zitronenbutter mit Meersalz, Lachsfrischkäse, Kräuterbutter, Petersilienbutter

Vitaminbar & Co

Zartweizensalat mit Cashewkernen
Blattsalate der Saison, Eisbergsalat, Tomate, Gurke und Paprika
Croutons, geröstete Nüsse und frische Kräuter
Cesares Dressing, Hanföl – Vinaigrette, Paprika – Basilikum Dressing

Vorspeisen, Garnelenparty und andere Leckereien

Getrüffelter Rindfleischsalat, Toskanischer Geflügelsalat
Garnelen in Mango – Cococreame, Garnelen in Kräutervinaigrette, Garnelen in Cocktailsauce
Rauchsalami Variationen
Anti Pasti mit Aubergine, Zucchini, Oliven, Bretone Zwiebeln, Peperoni und Paprika

Herzhaftes zum An-grillen

Salsiccia und Hähnchensaté an Wasabiespuma

Am Büffet tranchiert

Tomahawhsteak vom Irischen Weiderind mit Tasmanischem Bergpfeffer
Wolfsbarschfilet unter der Meersalzkruste

Beiladen und Friends

Kartoffel Zucchini gratin mit Bergkäse
Erntefrisches Babygemüse in der Schale gegart
Gegrillter Portobello mit Blauschimmelkäse

Dessert

Gegrillte Ananas mit Honig und Minz - Nussgranola
Frische Beeren mit Mascarponecreme
Internationale Hartkäseauswahl mit Quittensenf
Pina Coladecreme mit confierter Feige

Ab 40 Personen

52,00 €

Platzmiete:

Für die Bereitstellung des Grillplatzes berechnen wir einmalig **€350,00**.

In diesem Pauschalpreis sind folgende Punkte enthalten:

- Genehmigung zum Grillen und der Benutzung der Feuerstelle
- Feuerholz für das Lagerfeuer
- Bierzeltgarnituren / Bestuhlung
- Platzwartung
- Stromversorgung
- Endreinigung



Dekoration:

Tischdekoration

Mediterran:

- Kräutertöpfchen
- Öl / Essig
- Salz / Pfeffer
- Windlicht weiß

Besteck ist in einer Porchette arrangiert

Preis pro Biergartentisch: 29,00€

Niederrhein:

Petroleumlampen / Grubenlampe

Sonnenblume

Salz / Pfeffer

Besteck ist in der Serviette eingewickelt und im Bierkrug arrangiert

Preis pro Biergartentisch: 29,00€



Weinerei:

Weinrebenholz

Kleine Teelichter

Trauben

Schiefertafel mit Tischnummer/ Name / Essen (je nachdem)

Besteck in der Serviette arrangiert -> Serviette als Ring

mit Zinddraht und Weinkorken gehalten

Preis pro Biergartentisch: 29,00€

Bestuhlung

Strohballen:

Um die Gemütlichkeit des Strohballens zu genießen, legen wir Decken und Kissen für die Gäste bereit.

7,00 € pro Ballen

Liegestühle:

Gerne stellen wir Ihnen einige Liegestühle zum Entspannen bereit. Der Preis für die Liegestühle ist bereits in der Platzmiete enthalten.

Ausleuchtung:

Floorspots:

Zur Illumination des Platzes schlagen wir Floorspots vor.

Diese werden punktuell in die Bäume, die Hütten, die Fässer leuchten. Selbstverständlich mit Ihren Wunschfarben.

Preis pro Floorspot: €8,00

Lagerfeuer:

Bereits in Ihrer Platzmiete enthalten.

Fackeln:

Diese können entlang dem Gehweg und auf der Wiese aufgestellt werden.

Preis pro Fackel: €7,00

Die sportliche Funecke:

Ping Pong:

Wir bauen Ihnen 3 Tischtennisplatten auf. Selbstverständlich sind ausreichend Kellen für Sie da, um eine chinesische Runde zu spielen.

Preis: 150,00 €

Potpourri aus Freizeitsportequipment:

Verschiedene Sport und Spaß Funartikel wie Federball, Frisbee, 2 Torwände.
... und wer dort nichts findet, findet bestimmt einen Platz auf einer der Strohbälle und schaut zu.

Preis: 150,00 €

Regenalternative:

Sollte das Wetter nicht mitspielen, können wir alternativ das Grillevent im Hotel stattfinden lassen.

Unsere Räumlichkeiten bieten genügend Platz, um eine tolle Atmosphäre im Haus für Ihren Grill-Abend zu schaffen und den Abend zu einem unvergesslichen Erlebnis werden zu lassen.

Ihre Ansprechpartner...

Gerne planen wir mit Ihnen gemeinsam Ihre Veranstaltungen und freuen uns auf Ihre Herausforderung!

Veranstaltungsleitung
Tel: +49 (0)2151 / 956-361
h5402-sb@accor.com

Veranstaltungssekretärin
Tel: +49 (0)2151 / 956-189
h5402-sb2@accor.com

Veranstaltungssekretärin
Tel: +49 (0)2151 / 956-102
h5402-sb1@accor.de

Fax: +49 (0)2151 / 956-110

**Für angenehme Erinnerungen muss man im Voraus sorgen.
- Paul Hörbiger -**

