

„Köstlich“ Hösterlicher Grillgenuss“

Bei schönem Wetter und in geselliger Runde,
köstliches vom Feuergrill im Kreuzgarten genießen...
und sollte der Wettergott einmal grollen, servieren wir Ihnen
das Grillbuffet natürlich im trockenem

Auf den nächsten Seiten bieten wir Ihnen verschiedene
Vorschläge für Ihren Grillabend an.

Treffen Sie Ihre Wahl –
wir wünschen Ihnen schon mal guten Appetit.
Ab 30 Personen können Sie gerne zu den Grillbuffets
Gerichte aus unserem Holzbackofen dazu wählen:

Beginnen Sie den gemeinsamen Abend
mit einem gut gekühltem Glas Apfelsaft,
einem erfrischendem alkoholfreien Kräutercocktail
oder einem leckeren Bier....

„Grillbuffet Franziskus“

Frisches aus der Salat- & Gemüseküche

Knackig Blattsalate verschiedenen Dressings

Krautsalat mit Speck

Schwäbischer Kartoffel-Gurkensalat

Tomatensalat mit jungen Lauchzwiebeln

Pikanter Nudel-Gemüsesalat

Vom Grill

Würzig marinierte Schweinenackensteaks

Saftige Klosterbratwürste

Gegrillte Putenbrust süß-scharf mariniert

Buntes Grillgemüse

Champignon-Gemüsespieße in Kräuteröl mariniert

Beilagen

Kräuterkartoffeln

Frisch gebackenes aus dem Brotkorb

Verschiedene Dips, Saucen und Kräuterbutter

Preis pro Person € 26,50

(buchbar ab 15 Personen)

Dieses Grillbuffet können Sie an unserer Grillstelle im Konventgarten
auch gerne mit Ihrer Gruppe selbst zubereiten.
Unsere Küche trifft für Sie die Vorbereitungen.

(Aufpreis zur Tagungspauschale € 16,00 - bei eigenem Grillen)

„Grillbuffet Dornlinik“

Vorspeisen & Salate

Schafskäse in Honig-Kräutermarinade
Thunfischsalat mit Ei, Paprika und Oliven
Italienische Antipasti
Teriyaki Aubergine mit geröstetem Sesam
Frische Blattsalate mit verschiedenen Dressings

Vom Grill

Flanksteak vom Rind in Whisky Marinade
Grillspieß von der Schweinelende
Pouardenbrust in Zitronen-Orangen-Ingwermarinade
Gegrillter Tintenfisch
Mediterranes Gemüse
Gegrillte Paprika mit Halloumi gefüllt

Beilagen
Kartoffelsalat
Pestokartoffeln
Würzige Dips und Saucen
Frisch gebackenes aus dem Brotkorb

Dessert

Cocoscreme Pinacolada
Gegrillte Ananas

Preis pro Person € 38,50
(buchbar ab 20 Personen)

„Grillbuffet Augustinus“

Vorspeisen

Italienischer Gemüsesalat mit Knoblauch
Italienischer Brotsalat „Panzanella“
Meeresfrüchtesalat mit gegrillter Paprika, Pinienkernen und Kapern
Salat von Penne Rigate mit Feta, Artischocken, Oliven
und sonnengetrockneten Tomaten
Frische Blattsalate mit verschiedenen Dressings

vom Grill

Lammkoteletts mit Gemüse-Kräuter-Relish
Schweinenacken vom Hällischen Landschwein
Zartes Putensteak süß scharf mariniert
Marinierte Spare-Ribs
Mediterranes Gemüse
Gegrillter Blumenkohl mit Avocado-Minz-Remoulade

dazu reichen wir

Farmerkartoffeln mit Sour Cream
Ciabatta mit Kräuterbutter
Frisch gebackenes aus dem Brotkorb
Verschiedene Grillsaucen
Senfdip, Guacamole Creme, Mango Chutney,

Dessert:

Melonen-Erdbeer-Cocktail mit frischer Minze
Tropische Panna Cotta

Preis pro Person € 38,50
(buchbar ab 25 Personen)

„Grillbuffet Benedikt“

Vorspeisen

Italienischer Gemüse-Nudelsalat
Kirschtomaten mit Mozzarella und frischem Basilikumpesto
Carpaccio vom Oktopus in Zitronenmarinade
Bunter Krautsalat mit Sour-creme-Dressing
Frische Blattsalate mit verschiedenen Dressings
Kartoffelsalat

Vom Grill

Flammlachs vom Buchenbrett mit Limonen- Marinade
Feuerspieß aus der Hähnchenbrust
Gegrillter Asia-Schweinebauch
Argentinische Rinderhüfte
Eingelegter Schafskäse mit Oliven und Kapern
Maiskolben in Honig-Kräuterbutter
Gemüse-Tandoori-Spieße

dazu reichen wir
Gebackene Thymian-Süßkartoffeln mit Schnittlauch-Creme fraiche
Rosmarinkartoffeln
Frisch gebackenes aus dem Brotkorb
Verschiedene Grillsaucen und Dips

Dessert

Limonen-Joghurt-Mousse
Mediterraner Obstsalat mit Melisse

Preis pro Person € 42,50
(buchbar ab 25 Personen)