Barbecue-Vorschläge 2018

Sie braten Ihr Fleisch an unserem Lavastein- Grill selber
die Beilagen und Salate werden als Büffet aufgebaut.
Auf Wunsch grillen wir natürlich gerne für Sie! Ab 20 Personen!

Barbecue 1: Marinierte Steaks vom Schwein und der Pute
Spareribs
Verschiedene Grillwürstchen
Feta in Alufolie, mariniert mit Chilli, Knoblauch, Rosmarin, Oliven und Olivenöl

dazu Wilde Kartoffeln
Hausgemachter Kartoffelsalat
Bunte Salate der Saison
Hausgemachte Grillsaucen wie Cocktailsauce, Ajoli
Grüne Kräutersauce, würzige Tomatensauce
und verschiedene Brotsorten

Hausgemachte rote Grütze mit Vanillesauce 26,50 p.P.

Barbecue 2: Marinierte Steaks von Schwein und Pute
Lammkoteletts
Rindersteaks mariniert nach Schreyerhöfer Art
Lachs in der Folie mit Kräuterbutter
Vegetarische Gemüsespieße

dazu Wilde Kartoffeln und Folienkartoffeln mit Sauerrahm
Hausgemachter Kartoffelsalat
Tomate- Mozzarrella
Salate der Saison
Hausgemachte Grillsaucen
und verschiedene Brotsorten

Hausgemachte Panna Cotta mit Himbeersauce
und frischem Obstsalat 29,90 p.P.

Bei schlechter Witterung **(z.B. Regen, aber auch Wind)** wird das Gargut in der Küche auf dem Grill gebraten und auf dem Büffet aufgebaut.
Als Räumlichkeit bis ~ 35 Personen bietet sich unser Kaminofen-Zimmer mit direktem Durchgang auf die Terrasse an.

Wir freuen uns auf Sie S. Schultz und das gesamte Team

Landgasthaus Schreyerhof, 74394 Hessigheim, Tel. 07143/5746
(www.schreyerhof.de und gaststaette@schreyerhof.de)