



grill mit
Hill



Grill- Buffets

(Alle Grill-Buffets ab 25 Personen)



Feuer & Flamme

Shot von sommerlicher Gazpacho mit Grissini

Lachs mariniert mit Caipirinha

Flusskrebs-Salat mit getrockneten Tomaten und Olivenöl

Heublumenschinken und Schinken vom Duroc Schwein

Ceviche von Fenchel, Apfel und Sellerie

Antipasti-Auswahl mit Schafskäse

Sommersalat mit Nüssen und Beeren dazu Honig-Aceto-Vinaigrette

Möhren-Avocado-Salat, Radieschen-Kresse-Salat

Marinierter Cherrytomaten-Salat mit Mozzarella

Gegrillter Pulpo in Chili-Knoblauch-Marinade

Auf der Haut gebratener Wolfsbarsch

Hähnchenbrust in Curry-Mango-Marinade

Hausgemachte Grillfackeln

Rindersteaks von der deutschen Färse

Rosmarinkartoffeln

Schafskäse mit Peperoni und roten Zwiebeln

Hausgemachte Dips & Butter

Brot-Auswahl

Ananas flambiert mit Cointreau vom Feuergrill dazu Kokoseis

Grillzeit
Sommerzeit

Wir grillen für Sie!

Hill ist
grillbereit



Glut & Genuss

Wiesenkräutersalat mit Himbeer-Dressing
Blumenkohl mit Buttermilch-Schnittlauch-Dressing
Spicy Gurkensalat mit Erdnüssen und Limette
Granatapfelsalat mit Chinakohl
Ananas-Zwiebel-Salat

Lachsspieße mit Limetten und Koriander
Riesengarnelen mit Chili
Flanksteak oder Tomahawk mit Chimichurri-Dip (bei Tomahawk Aufpreis)
Hähnchenbrust mit Soja-Honig-Lack
Schweinemedallions im Speckmantel
Schafskäse mit getrockneten Tomaten und Rosmarin
Grillkartoffeln und gegrillter Spargel mit Erdbeere-Vinaigrette
Hausgemachte Dips & Butter
Brot-Auswahl

Erdbeeren mit Vanille-Joghurt

Rustikale Glut

Bunter Blattsalat mit Dressing
Pfälzer Kartoffelsalat mit Speck
Krautsalat
Cherrytomaten-Salat mit Rucola
Spirelli-Salat mit Schinken und Gemüse

Lachsschnitte
Flanksteak im Ganzen gegrillt und vor Ort aufgeschnitten
Schwenksteak mit Schmorzwiebeln
Hähnchenbrust in Curry-Mango-Marinade
Bratwurst weiß und rot
Mediterraner Gemüse-Spieß
Brot-Auswahl