



Wein- & Friesenstube

RESTAURANT · CATERING

Wein- & Friesenstube · Ochsenwerder Kirchendeich 10 · 21037 Hamburg

Übersicht Grillbuffets für Gruppen

Alle Preise finden Sie auf unserem Anmeldebogen.

Friesen Grill- Buffet:

*Original Thüringer und Schinken Bratwürste
Zarte, dünne marinierte Nackensteaks
kleine marinierte Medaillons von der Pute*

*

*Kleine herzhaft Röstkartoffeln
Pommes Frites
Gebackene würzige Kartoffelecken*

*

*frische gemischte Salatplatte
mit frischen Salaten aus den Vier- und Marschlanden
American und hausgemachten Balsamico Dressing,
Krautsalat, Pellkartoffelsalat und Speckkartoffelsalat*

*

*Hausgemachter Kräuterquark,
Knobi Brote
Kleine Party-Brötchen*

Kräuterbutter, Senf, Barbecue Soße, Ketchup....

*Zusätzlich mit hausgemachter Roter Grütze sowie Vanillesoße
zzgl. .. € pro Person*



Wein- & Friesenstube
RESTAURANT · CATERING

Wein- & Friesenstube · Ochsenwerder Kirchendeich 10 · 21037 Hamburg

Grillbuffet Classic :

*Original Thüringer und Schinken Bratwürste
Zarte, dünne marinierte Nackensteaks
kleine marinierte Medaillons von der Pute
Fischfiletspieße vom Lachs und Buntbarsch.*

*

*Kleine herzhaft Röstkartoffeln
Pommes Frites
Gebackene würzige Kartoffelecken*

*

*frische gemischte Salatplatte
mit frischen Salaten aus den Vier- und Marschlanden
American und hausgemachten Balsamico Dressing,
Krautsalat, Pellkartoffelsalat und Speckkartoffelsalat
Große Rohkostplatte mit verschiedenen Dips*

*Tomate Mozzarella Kügelchen mit Cherry Tomaten, Basilikum und Balsamico
Dressing.*

*Frischer Rukkola Salat mit Cherry Tomaten, Pinienkernen und frisch gehobelten
Parmesan Käse*

*

*Hausgemachter Kräuterquark,
Knobi Brote
Kleine Party-Brötchen*

*

Kräuterbutter, Senf, Barbecue Soße, Ketchup....

*

*Hausgemachte fruchtige Rote Grütze mit Vanille Soße
Hausgemachtes Trüffel- Schoko- Mousse*



Wein- & Friesenstube

RESTAURANT · CATERING

Wein- & Friesenstube · Ochsenwerder Kirchendeich 10 · 21037 Hamburg

Exquisites Grillbuffet:

*Original Thüringer und Schinken Bratwürste
Zarte, dünne marinierte Nackensteaks
kleine marinierte Medaillons von der Poularde
marinierte Medaillons von der Poularde – Tanduri Art
Fischfiletspieße vom Lachs und Buntbarsch.
Kleine zarte marinierte Huftsteaks (Argentinische Ware)
Schweinefilet- Spieße mit Paprika und Zwiebel*

*

*Kleine herzhaft Röstkartoffeln
Pommes Frites
Gebackene würzige Kartoffelecken*

*

*frische gemischte Salatplatte
mit frischen Salaten aus den Vier- und Marschlanden
American und hausgemachten Balsamico Dressing,
Krautsalat, Pellkartoffelsalat und Speckkartoffelsalat
Große Rohkostplatte mit verschiedenen Dips
Brokkoli-Schinken-Salat*

*

*Tomate Mozzarella Kügelchen mit Cherry Tomaten, Basilikum und Balsamico Dressing.
Frischer Rukkola Salat mit Cherry Tomaten, Pinienkernen und frisch gehobelten Parmesan
Käse*

*

*Große hausgemachte Antipasti Platten
Verschiedenste Sorten Gemüse und Champignons in Olivenöl und Kräutern schmackhaft
gebraten*

*

Eingelegte Oliven und Peperonis

*

*Hausgemachter Kräuterquark,
Knobi Brote
Kleine Party-Brötchen*

*

Kräuterbutter, Senf, hausgemachte Barbecue Soße, Ketchup....

*

*Hausgemachte fruchtige Rote Grütze mit Vanille Soße
Hausgemachtes Trüffel- Schoko- Mousse
Hausgemachte Limonenschaumcreme*



Wein- & Friesenstube

RESTAURANT · CATERING

Wein- & Friesenstube · Ochsenwerder Kirchendeich 10 · 21037 Hamburg



Barbecue American Style



Gegrilltes

Holzfällersteaks vom Schwein
Burger auf dem Rost gebraten
Verschiedene Würstchen
Hähnchenschenkel feurig mariniert
Huftsteak mit Bärlauch und grünem Pfeffer
Lachssteaks mit Koriander-Limonenbutter
Cheese-Steak
Bacon Mushrooms

*

Beilagen

Wedges
French fries
Jackson-Kartoffeln
Jalapeño Knoblauch Baguette

*

Salate und Dips und Saucen

Caesar Salad
Louisiana Cocktail mit Garnelen und Mangos
verschiedene Blattsalate
California Reissalat
Nudelsalat
Guacamole (Avokado-Dip)
Barbecuesauce
Senf, Ketchup, Sourcreme

Zusätzlich mit hausgemachter Roter Grütze sowie Vanillesoße
zzgl. .. € pro Person



Wein- & Friesenstube

RESTAURANT · CATERING

Wein- & Friesenstube · Ochsenwerder Kirchendeich 10 · 21037 Hamburg

Getränkepauschalen

<i>Pauschale Nr. 1 für 4 Stunden</i>	<i>Pauschale Nr. 2 für 4 Stunden</i>
<p><i>Mit folgenden Getränken:</i></p> <p><i>Zwei Sorten Bier vom Fass Dithmarscher hell und dunkel)</i></p> <p><i>Verschiedene Sorten Hefeweizen</i></p> <p><i>Alkoholfreie Biere</i></p> <p><i>Folgende Soft Getränke:</i></p> <p><i>Cola, Fanta, Sprite, Mineralwasser, Apfelsaftschorle</i></p> <p><i>Für 3 Stunden</i></p> <p><i>Für 4 Stunden</i></p>	<p><i>Mit folgenden Getränken:</i></p> <p><i>Zwei Sorten Bier vom Fass Dithmarscher hell und dunkel)</i></p> <p><i>Verschiedene Sorten Hefeweizen</i></p> <p><i>Sekt</i></p> <p><i>Hausweine (Rotwein, Weißwein)</i></p> <p><i>Alkoholfreie Biere</i></p> <p><i>Alle Soft Getränke</i></p> <p><i>Alle Säfte</i></p> <p><i>Kaffee, Tee und heiße Schokolade</i></p> <p><i>Für 3 Stunden</i></p> <p><i>Für 4 Stunden</i></p>