



Wein- & Friesenstube
RESTAURANT · CATERING

Grillbuffets & Getränkepauschalen





Wein- & Friesenstube

RESTAURANT · CATERING

Grill Buffets

Grillbuffets für Gruppen ab 20 Personen
unter 20 Personen nehmen wir einen Aufpreis

Friesen Grillbuffet (warm/kalt)

original Thüringer und Schinken Bratwürste
marinierte Nackensteaks vom Schwein
marinierte Medaillons von der Pute

*

kleine herzhaft Röstkartoffeln
mit Basilikum Pesto
gebackene würzige Kartoffelecken
Kleine Grillkartoffeln mit Quark

*

gemischte Blattsalate
American und hausgemachtes Balsamico Dressing
Krautsalat, Pellkartoffelsalat und Speckkartoffelsalat

*

hausgemachter Kräuterquark, Kräuterbutter,
Barbecue Soße, Senf, Ketchup...
Knoblauch Brote und kleine Party-Brötchen

28,50 € pro Person (26,50 € ab 40 Personen)

mit hausgemachter Roter Grütze sowie Vanillesoße

zzgl. 4,00 € pro Person

Grillbuffet Classic (warm/kalt)

original Thüringer und Schinken Bratwürste
marinierte Nackensteaks vom Schwein
marinierte Medaillons von der Pute
Schaschlik mit Rindfleisch und Schweinefilet
Gemüsespieße

*

kleine herzhaft Röstkartoffeln mit hausgemachtem
Basilikum Pesto
gebackene würzige Kartoffelecken
Kleine Grillkartoffeln mit Quark

*

Auswahl von Blattsalaten aus den Vier- und Marschlanden,
French und hausgemachten Balsamico Dressing
Krautsalat, Pellkartoffelsalat und
mediterrane Nudelsalat

Tomate Mozzarella Kügelchen mit Cherry Tomaten und
hausgemachtem Basilikum Pesto
frischer Rucola Salat mit Cherry Tomaten, Pinienkernen und
frisch gehobeltem Parmesan
und Balsamico Dressing

*

hausgemachter Kräuterquark, Kräuterbutter, Barbecue
Soße, Senf, Ketchup...
Knoblauch Brote
ofenfrische Brötchenauswahl

*

hausgemachte Desserts, fruchtige Rote Grütze mit Vanille
Soße und Schoko- Mousse

38,50 € pro Person (36,50 € ab 40 Personen)



Wein- & Friesenstube

R E S T A U R A N T · C A T E R I N G

Exquisites Grillbuffet (warm/kalt)

Marinierte argentinische Huftsteaks
Schweinefilet-Spieße mit Paprika und Zwiebel
Thüringer, Schinken Bratwürste, Salsiccia Rostbratwurst
Spare Rips mit leichter Rauchnote
marinierte Medaillons von der Poularde nach Tanduri Art
Fischfiletspieße vom Lachs und Buntbarsch

*

Kleine herzhaft Röstkartoffeln mit
hausgemachtem Basilikum Pesto
gebackene würzige Kartoffelecken
kleine Grillkartoffeln mit Quark

*

Auswahl von Blattsalaten aus den Vier- und Marschlanden
French und hausgemachtem Balsamico Dressing

*

Ceasar Salat mit Hähnchen und Parmesan
Krautsalat, Pellkartoffelsalat
mediterraner Nudelssalat
Cus cus Salat
California Garnelensalat

*

Büffelmozzarella mit sonnengereiften Tomaten,
hausgemachtem Basilikum Pesto
Frischer Rucola Salat mit Cherry Tomaten, Pinienkernen
und frisch gehobeltem Parmesan

*

Antipasti-Spezialitäten
gegrillte Zucchini
geschmorte Paprika
überbackene Auberginen
gedünstete Champignons
mit Aprikosen confierte Karotten

*

Hausgemachter Kräuterquark
Knoblauchbrote, kleine Partybrötchen
Kräuterbutter, Senf, hausgemachte Barbecue Sauce,
Frischkäse Tomaten Dip, fruchtiger Curry Dip Ketchup....

*

hausgemachte Desserts
fruchtige Rote Grütze mit Vanille Soße
hausgemachtes Schoko- Mousse
hausgemachte Limonenschaumcreme

43,50 € pro Person (41,50 € ab 40 Personen)

Barbecue American Style

Holzfüllersteaks vom Schwein
Burger auf dem Rost gebraten
verschiedene Würstchen
Hähnchenschenkel feurig mariniert
Rib eye Steak mit Bärlauch und grünem Pfeffer
Lachssteaks mit Koriander-Limonenbutter
Cheese-Steak
Bacon Mushrooms

*

Wedges
French fries
Jackson-Kartoffeln
Jalapeño Knoblauch Baguette

*

Caesar Salad
Louisiana Cocktail mit Garnelen und Mangos
verschiedene Blattsalate
California Reissalat
Nudelsalat

*

Guacamole (Avokado-Dip)
Barbecue Soße
Senf, Ketchup, Sourcreme

43,00 € pro Person (40,50 € ab 40 Personen)

mit hausgemachter Rote Grütze und Vanillesauce

zzgl. 4,00 € pro Person



Wein- & Friesenstube

R E S T A U R A N T · C A T E R I N G

Getränkepauschalen für Gruppen

Pauschale 1

zwei Sorten Bier vom Fass
(Dithmarscher hell und dunkel)
verschiedene Sorten Hefeweizen
alkoholfreie Biere
Soft Getränke:
Cola, Fanta, Sprite, Mineralwasser, Apfelsaftschorle

Für 2 Stunden 18,50 €

Für 3 Stunden 21,00 €

Für 4 Stunden 25,50 €

*

Pauschale 2

zwei Sorten Bier vom Fass
(Dithmarscher hell und dunkel)
verschiedene Sorten Hefeweizen
Sekt, Prosecco
Hausweine (Rotwein, Weißwein)
alkoholfreie Biere
alle Soft Getränke des Hauses
alle Säfte des Hauses
Kaffee, Tee und heiße Schokolade

Für 2 Stunden 19,00 €

Für 3 Stunden 24,00 €

Für 4 Stunden 27,00 €

Notizen
