

**Restaurant - Café - Bootssteg**

**Inh. Marc-H. Sämann/ Annelie Sämann-Reich**

**Fernsicht 2 • D-22301 Hamburg**

**Tel. 487824 • Fax 4801870**

**E-Mail: bobby-reich@web.de • Web: www.bobby-reich.de**

**Grillbuffetvorschläge**

Änderungswünsche bei den verschiedenen Buffets

sind selbstverständlich möglich.

**Die ungefähre Personenzahl ist uns**

**2 Wochen, die genaue Personenzahl**

**3 Tage vor der Veranstaltung**

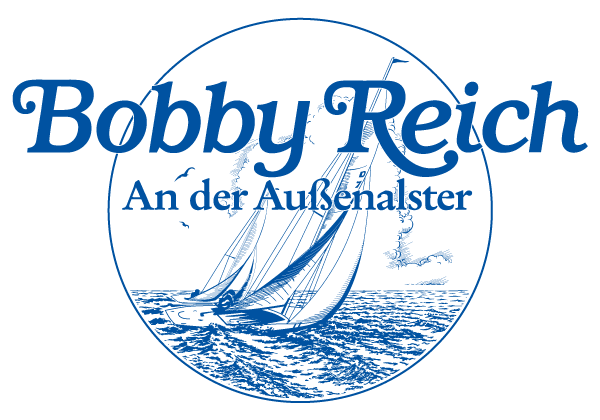
**verbindlich mitzuteilen.**

**Geringfügige Änderungen an der**

**Zusammensetzung der Büffets**

**behalten wir uns vor.**

**Stand: 11-2022**



Grillbuffet „Conger“ ab 40 Personen:

**Sommerliche Blattsalate mit Apfelstückchen, Walnüssen,**

**Kräutervinaigrette und Ziegenkäse**

**Tomaten-Mozzarella,**

**Rucola mit Kirschtomaten und gehobeltem Parmesan,**

**gebutterte Maiskolben,**

**Baked Potatoes mit Sour Cream oder Gemüsefüllung,**

**Ciabatta-Brot.**

***Vom Grill:***

**Hausgemachte Gemüseburger**

**marinierte Gemüsespieße,**

**Putensteaks, Huftsteaks, Schweinenackensteaks, Lachssteaks**

**Schinkenwürstchen und Thüringer.**

**Dazu Ketchup, Senf und hausgemachte Barbecue-Sauce**

***Hausgemachte Desserts:***

**Rote Grütze mit Vanillesauce.**

**Orangencreme mit Schokoladensauce**

***Pro Person € 41,-***

****

Grillbuffet “Pirat“ 40 Personen:

**Antipasti von Auberginen, Zucchini, Paprika und Champignons**

**Bouquet von Blattsalaten mit Olivenöl- Balsamicodressing,**

**gehobeltem Parmesan und Pinienkernen**

**Mangoscheiben mit Mozzarella und Peperonis**

**gebutterte Maiskolben**

**Rosmarinkartoffeln mit Kräuterdip**

**Schmetterlingsgambas mit Chilisauce**

**Ciabatta-Brot.**

***Vom Grill:***

**mit Schafskäse gefüllte Paprika**

**Putensteaks, Lammkoteletts, Schweinenackensteaks, Lachssteaks,**

**Schinkenwürstchen und Thüringer.**

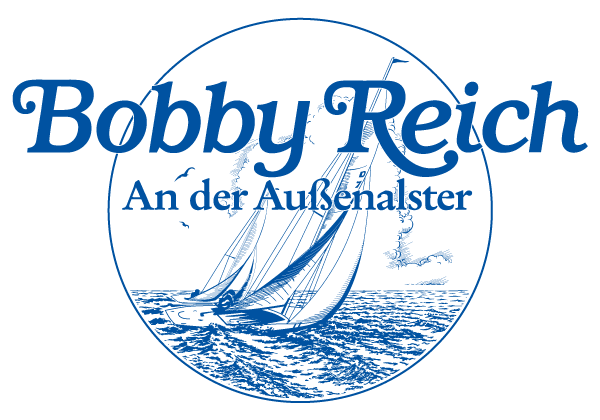
**Dazu Ketchup, Senf und hausgemachte Barbecue-Sauce**

***Hausgemachte Desserts:***

**Rote Grütze mit Vanillesauce**

**Erdbeer-Tiramisu**

***Pro Person € 46,-***



Grillbuffet „Drachen“ ab 40 Personen:

**„Caesar´s Salad“- Römersalat mit Caesar´s Dressing**

**Knoblauchcroutons und gehobeltem Parmesan**

**Couscoussalat mit frischem Gemüse und Minz-Joghurtsauce**

**gebutterte Maiskolben,**

**Baked Potatoes mit Sour Cream oder Gemüsefüllung,**

**Gambas in warmer Knoblauchbutter**

**mit Schnittlauch und Oliven**

**Ciabatta-Brot.**

***Vom Grill:***

**Marinierte Auberginen Scheiben**

**Putensteaks, Rumpsteaks, Schweinenackensteaks, Lachssteaks**

**Schinkenwürstchen und Thüringer.**

**Dazu Ketchup, Senf und hausgemachte Barbecue-Sauce**

***Hausgemachte Desserts:***

**Gemischte Obstplatte**

**Panna cotta mit Orangensauce**

***Pro Person € 48,-***