



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 ab 40 Personen

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.**



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 € 48,-



Grillbuffet “Pirat“ 40 Personen:

Antipasti von Auberginen, Zucchini, Paprika und Champignons

**Bouquet von Blattsalaten mit Olivenöl- Balsamico-Dressing,
gehobeltem Parmesan und Pinienkernen**

Mangoscheiben mit Mozzarella und Peperoni

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 € 54,-



Grillbuffet „Drachen“ ab 40 Personen:

**„Caesar´s Salad“ - Römersalat mit Caesar´s Dressing
Knoblauchcroutons und gehobeltem Parmesan**

Couscous-Salat 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 € 56,-