

**Herzlich Willkommen
im Hotel-Restaurant Bullerdieck!**

**Genießen Sie bei schönem Wetter die gemütliche
Atmosphäre in unserem idyllischen Biergarten
mit Köstlichkeiten vom Grill ab 25 Personen.**

Unser Küchenteam verwöhnt Sie gern ...

... mit unserem Grillbuffet „Klassik“

Klassischer Nudelsalat „Großmutter's Art“
Hausgemachter Kartoffelsalat mit Speck
Griechischer Bauernsalat und Krautsalat
Blattsalate mit Dressings
Dreierlei Dip (Curry-Ananas, Barbecue und Knoblauch)
Ofenfrisches Baguette und Brotkonfekt mit Kräuterbutter

Rostbratwurst
Schinkengriller
Schweinenackensteak in pikanter Marinade
Hähnchenbrustfilet mit Curry und Limette
Gebackene Kartoffelecken
Grilltomaten mit Basilikumpesto und Parmesan
Backschinken am Buffet geschnitten
oder
Spanferkel im Ganzen

Schokoladenmousse
Hausgemachte Beerengrütze mit Vanillesauce

... mit unserem Grillbuffet „Rustikal“

Krautsalat, griechischer Bauernsalat und Gurkensalat
Speck-Kartoffelsalat mit Radieschen und Kresse
Griechischer Joghurt mit Gurke, Knoblauch und Dill
Blattsalate mit Dressings
Dreierlei Dip (Knoblauch, Paprika-Chili und Currydip)
Ofenfrisches Baguette und Brotkonfekt mit Kräuterbutter

Schweinenackensteak
Bratwürstchen und Schinkengriller
Putensteaks
Spare Ribs nach Art des Hauses
Risolée-Kartoffeln mit Kräutern gebacken
Gegrillte Maiskolben

Joghurtcrème
Hausgemachte Beerengrütze mit Vanillesauce

... mit unserem Grillbuffet „Mediterran“

Caprese (Tomaten mit Mozzarella)
Antipasti
Provinzialischer Nudelsalat mit Frutti de Mare, Oliven, Paprika
und Lauchzwiebel
Brotsalat mit Tomaten, Rucola und Parmesan
Honigmelone mit Serranoschinken
Dreierlei Dip (Oliven-Kräuter, Knoblauch und Tomaten-Pfeffer)
Ofenfrisches Baguette und Brotkonfekt mit Kräuterbutter

Pikanter Lammspieß mit Salsa Verde
Maishähnchenkeulen mit Chili und Honigmarinade
Rumpsteak in Kräutern und Knoblauch mariniert
Lachsfilet mit Pesto auf Artischocken-Bohnenragout
Rostbratwurst und Schinkengriller
Gebratenes Gemüse (Paprika, Zucchini, Aubergine,
rote Zwiebeln und Cherrytomaten)
Risolée-Kartoffeln mit Kräutern gebacken

Panna Cotta mit Passionsfruchtgelee
Himbeer-Tiramisu

... mit unserem Grillbuffet „BBQ Gourmet“

Wir grillen für Sie über dem Feuer mit zwei Tonnengrills!

Caprese (Tomaten mit Mozzarella)

Couscoussalat mit Paprika, Gurke und Mandeln

Brotsalat mit Tomaten, Rucola und Parmesan

Großer bunter Gartensalat mit zweierlei Dressing

Ofenfrisches Baguette und Brotkonfekt mit Kräuterbutter

Dips: BBQ-Sauce, Salsa Verde, Aioli, Tomaten-Paprika-Salsa

Süßkartoffelpüree & Kanarische Kartoffeln in der Salzkruste
mit Mojosaucen

Short Rib vom Rind mit BBQ-Whiskey-Lack*

Lammhälften am Spieß mit Kräutern und Knoblauch*

Maishähnchen-Drumsticks mit Honig-Chili

Große Gemüsespieße mit Zucchini, Paprika, Aubergine und Mais

Marinierte Riesen-Garnelen

Chorizo-Burger mit Kräutersauce und Senf

Eispyramide mit flambierten Rumfrüchte vom Grill

* wird im Ganzen gegrillt und am Buffet aufgeschnitten