

ISERMANN
BUFFET

MENÜS & PREISE

SPEISEKARTE



GRILL EVENT

Entdecken Sie unsere Vielfalt beim Grill Event.
Wir haben für jeden Anlass die richtige Speise.



GRILL-BUFFET

AB 25 PERSONEN

GRILLMENÜ NR. 1

22,90 € pro Person

Schweinenackensteak

Grillbauch – mager

Putensteak

Schaschlikspieße

Kräuterbratwürstchen

Rostbratwurst

Grillkäse

Nudelsalat Schweizer Art mit Käse
bunter Kartoffelsalat

Meter- und Zwiebelmeterbrot

Salatbuffet

3 Sorten Rohkostsalat mit verschiedenen Hausdressings

Soßen

Senf, Ketchup, Zigeunersoße, Curry-Ananas-Soße, Knoblauchcremedip

dazu Dessert

z.B. Rote Grütze mit Vanillesoße

..... 4,00 € p. P.

GRILLMENÜ NR. 2

26,90 € pro Person

Rindersteak

Putensteak

Schweinenackensteak

Grillbauch -mager

Lummersteak in Zwiebeln

Bratwurstschnecken

Rostbratwurst

Kräuterbratwürstchen

Grillkäse

verschiedene Dips und Soßen

z.B. Curry-Ananas-Soße, Zigeunersoße, Knoblauchcremedip

Gemüsestreifen mit Dip

3 verschiedene Rohkostsalate mit Dressing

Reissalat und Kartoffelsalat

Meterbrot

verschiedene Sorten

dazu Dessert

z.B. Rote Grütze mit Vanillesoße

..... 4,00 € p. P.



GRILL-BUFFET

AB 25 PERSONEN

GRILLMENÜ NR. 3

39,90 € pro Person

Mit Fisch:

Lachsfilet mariniert

Scampifanne

Besonders zart: Lammlachse

Rindersteak

Putensteak

Schaschlikspieße

Grillkäse

Nackensteak

Grillbauch -mager

verschiedene Sorten Bratwurst

• • • • •

eingelegtes Gemüse (Antipasti) Bunter

Kartoffelsalat

Nudelsalat mit Pesto

verschiedene Dips und Soßen

– z.B. Knoblauchcremedip, Kräuterbutter, Tomatenbutter

• • • • •

Salatbuffet nach Wunsch mit Hausdressing

Meterbrot

– verschiedene Sorten

• • • • •

dazu Dessert

z.B. Tiramisu

..... 4,50 € p. P.



GRILL-BUFFET

AB 30 PERSONEN

3 verschiedene Salate ink. Nudel- und Kartoffelsalat

MARITIMES GRILLMENÜ NR. 4

— 49,90 € pro Person —

Von Ihrem Grillmeister, frisch vom Grill

Thunfischsteak in Sashimi Qualität



Scampi Pfanne



Filetmedaillons vom Duroc Schwein



Kalbsfilet mit Meersalz und gestoßenem Pfeffer



Lammkoteletts mediterran mit Rosmarin
und Knoblauch



Hüftsteak vom Black Angus



Putenschnitzel mit Kokos-Paprika Würzung



Zucchini- und Auberginen-Filets



Folienkartoffeln vom Bauer Klaus

Auf der folgenden Seite finden Sie Speisen
in Buffetform, Salate und Dressings zum Menü



Maiskolben, gesalzen mit Butter

In Buffetform

Antipasti eingelegt in Olivenöl z.B. Champignons
gefüllt, gebratene Aubergine und Zucchini, Paprika
Filets, Zwiebeln

Verschiedene Blattsalate, Tomaten, Gurken,
Zwiebeln, Mais, Feta dekorativ auf einer Platte
angerichtet

Dressing nach Wunsch, wir bieten Ihnen an:

Essig – Öl, Joghurt, French,
Balsamico, Honig – Senf

• • • • •

Spaghetti Salat mit gerösteten Pinienkernen,
Paprika und Halloumi
An Kürbis-Knoblauch-Kräuter-Dressing

Gurkensalat mit Schmand-Dill-Dressing

Auf der folgenden Seite finden Sie Dips
zum Menü



GRILL-BUFFET

Hier bieten wir Ihnen verschiedene Dips zum Fleisch

Senf, Ketchup, Dattelcreme und Sourcream,
Avocado Dip, Cocktailsoße



Tomatenbutter und Kräuterbutter

Unser Brot beziehen wir von der Bäckerei Müller
aus Oldendorf

Ciabatta Brot, Brötchenkonfekt

Als Dessert empfehlen wir Ihnen was Heißes und
was Süßes

Gegrillte Ananas





ISERMANN BUFFET



WIR BERATEN SIE GERN

Womit können wir Ihnen weiterhelfen?
Rufen Sie uns gern an!

Tel. 04135 - 252

