



Rosins beliebte Grillbuffets

Je nach Anzahl der Gäste ist die Buchung von mindestens zwei Mitarbeiter/innen, einem Griller und einer Buffetbetreuerin notwendig. Unsere Mitarbeiter/innen werden mit 25 € pro Stunde und Person berechnet. Zur tatsächlichen Arbeitszeit berechnen wir zusätzlich eine halbe Stunde pro Person für Vor- und Nacharbeit.

Grillbuffet „Rosin“ pro Person 35 €

Salate:

Bunte Anti Pasti Variation, Serranoschinken mit Galiamelone, Bandnudeln mit Garnelen, Rucola und Lachsstreifen, Räucherlachs mit grünem Spargel, Tomaten-Mozzarella
Gekühlte Salate in der Vitrine mit Dressings

Brotkorb:

Laugengebäck, Baguette und Ciabatta
Kräuterbutter, und BBQ-Dip, Curry-Dip und Garlic-Dip

Vom Grill:

Marinierte Nackensteaks, Krosse Bauchlappchen, Bratwürstchen,
BBQ-Hähnchenfiletspieße, Schweinefiletspieße mit Paprika & Zwiebeln,
Lachsfilet mit Kräutern und Zitrone im Backpapier gegart,
kleine Rindersteaks mit einer Kruste von dreierlei Pfeffer

Beilagen:

Grillpeperoni, Hirtenkäse im Speckmantel, gegrillter grüner Spargel,
Mediterranes Grillgemüse, Bratkartoffeln, Kleine Backkartoffeln
mit Kräuterquarkcreme und Sweet Chilisauce, Pikante Salsa, Senf
und Ketchup



Grillbuffet „Rustikal“
pro Person 22 €

Salate:

Bauernsalat, Krautsalat, Kartoffelsalat, Speckkartoffelsalat, Tomaten-Mozzarella,
Kräuterpflücksalat mit zweierlei Dressing

Brotkorb:

Laugengebäck, Baguette und Ciabatta
Kräuterbutter, und BBQ-Dip, Curry-Dip und Garlic-Dip

Vom Grill:

Marinierte Nackensteaks, Krosse Bauchlappchen, Käsewürstchen,
Bratwurst, BBQ-Hähnchenfilets und Chicken Wings

Beilagen:

Mediterranes Grillgemüse, Sauce Hollandaise, Kleine Backkartoffeln
mit Kräuterquarkcreme und Sweet Chilisauce, Pikante Salsa, Senf
und Ketchup

Grillbuffet „Amerika“
pro Person 26 €

Salate:

Cole Slaw Salat, Krautsalat, Kräuterpflücksalat mit zweierlei Dressings,
Datteltomaten mit Minimozzarella, Balsamico und Basilikum abgerundet

Brotkorb:

Laugengebäck, Baguette und Ciabatta
Kräuterbutter, und BBQ-Dip, Curry-Dip und Garlic-Dip

Vom Grill:

BBQ Spareribs, Chicken Drums, Kleine Rindersteaks medium gebraten,
Putenbrustmedaillons mit rosa Pfeffer und Mango mariniert,
Hamburger zum selber zusammen bauen mit Röstzwiebeln, Käse, Bacon,
Tomaten, Gurken und mehr

Beilagen:

Mediterranes Grillgemüse, Kartoffelwedges, Kleine Backkartoffeln
mit Kräuterquarkcreme und Sweet Chilisauce, Pikante Salsa, Senf und Ketchup