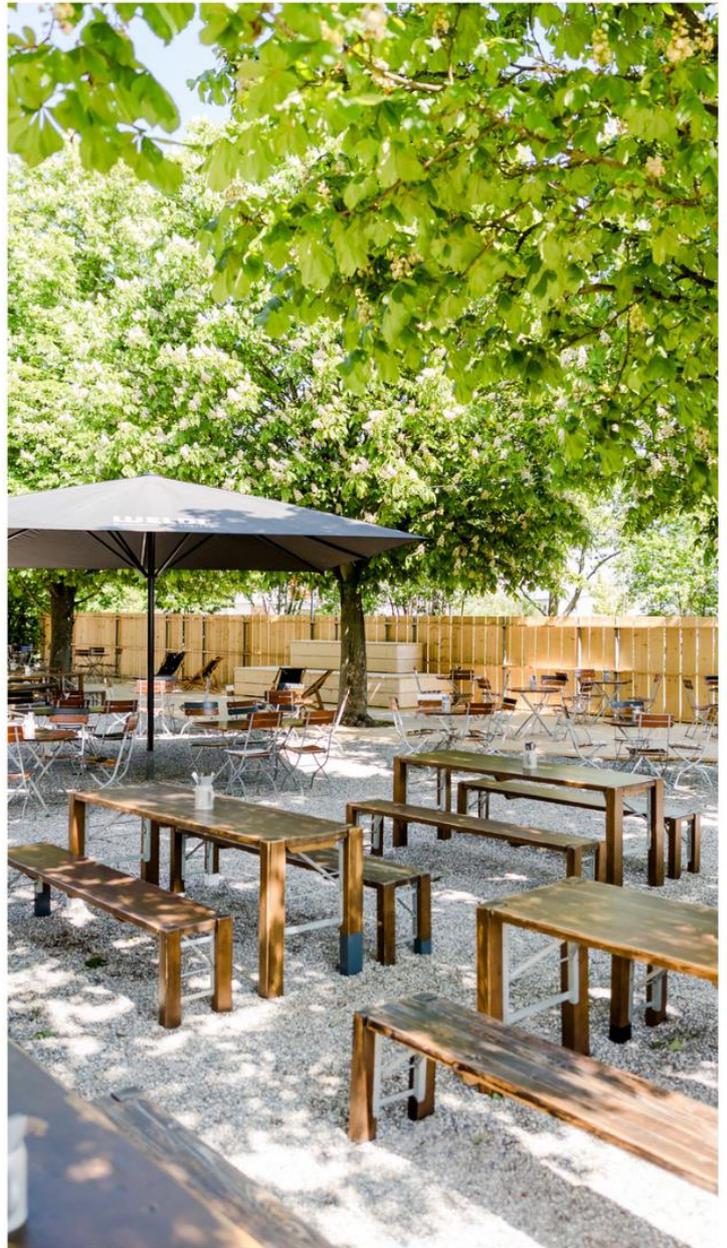




WELDE GARTEN



Bankettmappe 2024

www.weldegarten.de
info@weldegarten.de

Grillbuffets

Ab 35 Personen

Grillbuffet - Standard

Grillstation

- ♥ Mariniertes Schweinenacken "Cajun Style"
- ♥ Bratwurst von der Metzgerei Engelhardt
- ♥ Gegrillte Putensteaks in Kräutermarinade
- ♥ Mediterraner Gemüsespieß mit Fetakäse
- ♥ kleine Ofenkartoffeln mit Mojo Verde
- ♥ gegrillte Maiskolben mit Chilibutter

dazu

- ♥ Schwäbischer Kartoffelsalat
- ♥ Hörnli-Nudelsalat mit Gurken, Erbsen und Karotten
- ♥ Karottensalat mit Walnüssen
- ♥ Edelblattsalate mit Joghurt/ Balsamicodressing
- ♥ Holzofenbrot, Ciabattabrötchen und Butterblüten
- ♥ BBQ-Sauce mit grünen Pfeffer und feinem Raucharoma, Tzatziki und Aprikosen-Relish

Dessert

- ♥ Mousse au chocolate mit Waldbeeren
- ♥ Panna Cotta mit Himbeerspiegel

38,00€ p. Person

Grillbuffet – Weldegarten Klassiker

Grillstation

- ♥ Duroc-Schwein (Nacken, Tomahawk, Flanksteak)
- ♥ Steaks von der Rinderhüfte „Cajun Style“
- ♥ Lachsfilet auf der Haut gegrillt mit Zitronenaromen
- ♥ Mediterranes Grillgemüse mit roten Zwiebeln und Rosmarin (Fenchel, Zucchini, Aubergine, Paprika)
- ♥ kleine Ofenkartoffeln mit Mojo Verde
- ♥ gegrillte Maiskolben mit Chilibutter
- ♥ Gefüllte bunte Tomaten mit Beluga-Linsen und Feta

dazu

- ♥ Schwäbischer Kartoffelsalat
- ♥ Hörnli-Nudelsalat mit Gurken, Erbsen und Karotten
- ♥ Couscoussalat mit Kichererbsen, Koriander und Minze
- ♥ Edelblattsalate mit Joghurt/ Balsamicodressing
- ♥ Holzofenbrot, Ciabattabrötchen und Butterblüten
- ♥ BBQ-Sauce mit grünen Pfeffer und feinem Raucharoma, Tzatziki und Aprikosen-Relish

Dessert

- ♥ Cheesecake Creme mit Cookies und Erdbeeren
- ♥ Gegrillte Ananas mit frischem Joghurt, Minze und Pistazien

42,50€ p. Person

Grillbuffet – Burger

Grillstation

- ♥ US Beef Burger mit BBQ Sauce, Eisbergsalat, Cole Slaw, roter Zwiebelmarmelade
- ♥ Rote-Bete-Burger mit BBQ Sauce, Eisbergsalat und Cole Slaw
- ♥ Beef Brisket Burger mit Hot-Chili-Sauce, Speck und roten Zwiebeln

dazu

- ♥ Kleine Ofenkartoffeln mit Sour Cream
- ♥ Baked Beans
- ♥ Gegrillte Maiskolben mit Chilibutter
- ♥ Ceasar Salad – Romanaherzen mit Cesar Dressing, Croutons, Tomaten und Parmesan
- ♥ Süßkartoffelsalat mit Kürbiskernen
- ♥ Knoblauchbrot, Baguettestangen und Kräuterbutter

Dessert

- ♥ Mini-Schokoladensufflé mit Vanillerahm
- ♥ Avocadomousse mit Limette und Granatapfel

47,50€ p. Person

Grillbuffet – Mediterran

Grillstation

- ♥ Roastbeef von der deutschen Färsse mit Chimii Curri Dip
- ♥ Gegrillte Chorizo mit Avocado-Limetten Dip
- ♥ Lachsfilet auf der Haut gegrillt mit Zitronenaroma

dazu

- ♥ Salatbar mit Edelblattsalaten, Holunderbeerendressing, Croutons und Kernen
- ♥ Couscoussalat mit Koriander und Limette
- ♥ Melonensalat mit Feta und Minze
- ♥ Mediterranes Grillgemüse mit grünem Spargel
- ♥ Falafelbällchen mit Haferschmand
- ♥ Rosmarinkartoffeln mit Mojo Verde

Aus dem Parmesanlaib:

Linguini mit geschmolzenen Tomaten, Rucolaspitzen und Knoblauch
an Tomatensauce/ leichter Trüffelrahmsauce

Dessert

- ♥ Erdbeersorbet mit frischen Erdbeeren (vegan)
- ♥ Mousse au chocolat mit gebrannten Walnüssen

49,50€ p. Person

Gerne beraten wir Sie bei der Zusammenstellung Ihres individuellen Buffets.

Alle Preise zzgl. MwSt.

Buffets

Bayrisches Wiesenbuffet

Vorspeisen

- ♥ Rindsknacker, Geflügelwürstchen, gerauchte Putenbrust, Rindersaftschinken
- ♥ Spundkäs', Obazda (vegan)
- ♥ Bayrische Laugenbrezel
- ♥ Rettich, Radieschen, Essiggurken, Maiskölbchen, Senf und Butterblüten

Hauptgang

- ♥ 1/2 Bayrisches Brathendl mit Kartoffelsalat
- ♥ Geschmorte Kalbshaxe mit Bratensauce, Breznknödel und bayrisch Kraut
- ♥ Käsespätzle mit Röstzwiebeln
- ♥ Krautschupfnudeln (vegan)

Dessert

- ♥ Topfencreme mit marinierten Beeren
- ♥ Karamellierter Kaiserschmarrn mit Rosinen und Apfelmus

38,00€ p. Person

Buffet mit serviertem Hauptgang

Vorspeisenbuffet

Salatbar mit Edelblattsalaten, hellem Balsamicodressing, Croutons, gerösteten Kernen und Brotauswahl

Hauptgang serviert, Auswahl aus:

- I. Original Wiener Kalbsschnitzel (2*100g) mit lauwarmen Kartoffelsalat
- II. Gebeizter Lachs mit Ofenkartoffel, marinierten Babyspinat, saisonalem Gemüse und Sour Creme
- III. Geschmorte Ochsenbacke an Portweinjus, Butterkarotten und Breznknödel
- IV. Käs'spätzle mit Bergkäse und Röstzwiebeln

Dessertbuffet

- ♥ Panna Cotta mit Erdbeeren
- ♥ Cheesecakecreme mit Cookies und Waldfrüchten
- ♥ Mousse au Chocolate mit gebrannten Walnüssen

38,00€ p. Person

Gerne beraten wir Sie bei der Zusammenstellung Ihres individuellen Buffets.

Getränkepauschale |

(inklusive Sektempfang und Personalkosten)

Enthaltene Getränke:

Softdrinks:

- ♥ Tafelwasser (still & sprudel)
- ♥ Orangen- und Apfelsaft
- ♥ Coca Cola, Fanta, Cola Light und Sprite
- ♥ Hausgemachte Limonaden

Heißes:

- ♥ Kaffee, Cappuccino oder Espresso
- ♥ Tee (verschiedene Sorten)

Bier & Sekt:

- ♥ Welde No 1 Slow Beer Pils
- ♥ Welde No 1 Slow Beer alkoholfrei
- ♥ Kurpfalzbräu Helles
- ♥ Welde Weizen hell
- ♥ Naturradler
- ♥ Feinwärts Sekt extra trocken
- ♥ Aperol Spritz

Weine:

- ♥ Weißburgunder
Bassermann-Jordan, Deidesheim, Pfalz
- ♥ „Incognito“ trocken
Philipp Kuhn, Laumersheim, Pfalz
- ♥ Rosé "Philipp Kuhn"
Philipp Kuhn, Laumersheim, Pfalz

	Preis
Bis zu 6 Stunden	29,00€ p. Person
für 6-8 Stunden	32,50€ p. Person
für 8-10 Stunden	35,50€ p. Person

Gerne erweitern wir Ihre Getränkepauschale nach Absprache um z.B. Longdrinks und ausgewählte Digestifs. Sprechen Sie uns hierfür einfach an.

Melden Sie sich gerne unter info@weldegarten.de.
Wir freuen uns auf Sie!