

## Rialto Barbecue

### *vom Grill*

Schweinenackensteak in Chili-Honig-Marinade,  
Hähnchenbrustfilet in Kräuter-Senf-Marinade,  
Bratwurst nach Thüringer Art & Schinkengrillwurst  
von Salzbrenner, Ofenkartoffel mit Sour Creme

pro Person € 28,50

ab 20 Personen\*

### *am Buffet*

Buntes Salatbouquet mit Cherrytomaten,  
Parmesan und Avocado in Mango-Chili-Vinaigrette,  
Couscous-Salat mit Minze und cremigem Ziegenkäse,  
Salat Caprese mit Basilikum,  
Kartoffelsalat und Krautsalat mediterraner Art,  
Tzatziki, Kräuterbutter, Barbecue-Dip,  
Dijon-Senf, Baguette

### *zum Dessert*

Rote Grütze mit Vanillesauce

## Veneria Barbecue

### *vom Grill*

Pikantes Hüftsteak in mexikanischer Grill-  
Marinade, Hähnchenbrustfilet in Kräuter-Senf-Marinade,  
Lachs in Kräuter-Limetten-Marinade, Bratwurst nach  
Thüringer Art von Salzbrenner, Sparerips BBQ,  
kanarische Kartoffeln (Drillinge mit Meersalz)

pro Person € 37,80

ab 20 Personen\*

### *am Buffet*

Kartoffelsalat mediterraner Art,  
Tomaten mit Mozzarella Caprese,  
Nudelsalat mit Mortadella,  
Sauerkrautsalat, Wassermelone-Gurken-Salat  
mit Schafskäse, buntes Salatbouquet  
mit Parmesan und Avokado, Barbecue-Dip,  
Senf, Tzaziki, Guakamole-Dip

### *zum Dessert*

Himbeertraum  
(fruchtige Quark-Speise)

*Für angemeldete Vegetarier reichen wir noch  
dazu Gemüsesteak mit Tofu und gefüllte Grill-Tomaten*

*Alle Salate und Marinaden werden frisch im Haus zubereitet.*

*\* Die genaue Personenzahl kann bis 3 Tage vor Veranstaltungstermin mitgeteilt werden.  
Kommen am Veranstaltungstag weniger als 20 Personen, wird trotzdem der Mindestpreis  
für 20 Personen abgerechnet! Alle Preise inkl. 19% USt.*



## Gondel-Barbecue - piccolo

### *vom Grill*

Pikantes Hüttsteak in Sherry-Marinade,  
Hähnchenbrustfilet in Senfmantel,  
Lachs in Kräuter-Limetten-Marinade,  
Schweinenackensteak in Zitronen-Thymian-Marinade  
Ofenkartoffel mit Sour Cream,  
Gemüse mediterraner Art mit Schafskäse

pro Person € 36,50

ab 20 Personen\*

### *am Buffet*

Tomate Mozzarella Caprese,  
Sommer-Salat Quinoa-Tabuë,  
Kartoffelsalat mediterraner Art,  
Couscous-Salat mit Minze und  
cremigem Ziegenkäse, Nudelsalat mit  
Mortadella, Barbecue-Dip, Tzatziki, Dijon-Senf

### *zum Dessert*

Waldbeerfrüchte-Quark-Creme

## Gondel-Barbecue - grande

Inklusive Bootsfahrt

### *vom Grill*

Mariniertes Schweinenackensteak,  
Hähnchenbrustfilet mediterraner Art,  
Sparerips BBQ, Lachsfilet mit Zitronenbutter,  
Bratwurst nach Thüringer Art von Salzbrenner,  
Ofenkartoffel mit Sour Cream

### *1 Getränk*

zur Auswahl: 1 frisch gezapftes Bier (0,5l) **oder**  
Softgetränk (0,4l) **oder** 1 Glas offener Wein (0,2l)

### *zum Dessert*

Minz-Mousse au Chocolat,  
Rote Grütze mit Vanillesauce

pro Person € 55,50

ab 20 Personen\*

### *am Buffet*

Hausgemachter Kartoffelsalat mediterraner Art,  
Tomate-Mozzarella und Basilikum,  
Sommer-Salat Quinoa-Taboulé,  
Grillgemüse-Salat, mediterraner Bauernsalat,  
Barbecue-Dip, Tzatziki, Dijon-Senf

### *als Erlebnis*

Bootsfahrt bis zu 2 Stunden bei freier Boots-  
wahl. Wählen Sie zwischen Kanu, Kajak, Tret-  
oder Ruderbooten. Mannschaftsboote können  
ohne weitere Kosten benutzt werden, sofern  
diese am Tag der Veranstaltung nicht reserviert  
oder vermietet sind. Eine Reservierung von  
Mannschaftsbooten ist möglich mit einem  
50% Rabatt auf den jeweiligen Stunden-  
preis der Standardpreisliste. Ohne Aufpreis  
erhalten Sie auf Wunsch Schwimmwesten,  
Staufässer und Wasserstraßenkarten, sowie  
Unterlagen für eine Kanurallye.

Für angemeldete Vegetarier reichen wir noch dazu Gemüsesteak, Tofu und gefüllte Grill-Tomaten

*Alle Salate und Marinaden werden frisch im Haus zubereitet.*

\* Die genaue Personenzahl kann bis 3 Tage vor Veranstaltungstermin mitgeteilt werden. Kommen am Veranstaltungstag weniger als 20 Personen, wird trotzdem der Mindestpreis für 20 Personen abgerechnet! Alle Preise inkl. 19% USt.