

## Rialto-Barbecue

### *vom Grill*

Schweinenackensteak in Senfmarinade,  
Spareribs BBQ, Lachs mit Thymian-Butter,  
Bratwurst nach Thüringer Art & Schinkengrillwurst,  
Honig-Knoblauch Hähnchen,  
Ofenkartoffel

pro Person € 37,50  
ab 20 Personen\*

### *am Buffet*

Bunte Sommersalate mit hausgemachter Honig-  
Balsamico-Vinaigrette, Mozzarella-Tomate-Caprese,  
Couscous-Salat mit Minze-Dip, mediterraner Kartoffelsalat,  
Wassermelone mit Schafskäse und Minze, Baguette,  
Barbecue-Sauce, Senf, Sour Cream

### *zum Dessert*

Rote Grütze mit Vanillesauce

## Veneria-Barbecue

### *vom Grill*

Kräuter-Schweinefilet,  
Honig-Knoblauch-Hähnchen,  
Lammkotelette in Rosmarin-Marinade,  
Bratwurst nach Thüringer Art & Schinkengrillwurst,  
Lachs in Limetten-Butter, Ofenkartoffel

pro Person € 39,50  
ab 20 Personen\*

### *am Buffet*

Kartoffelsalat mediterraner Art, Datteln im Speckmantel,  
Tomaten mit Mozzarella Caprese,  
Sommersalat mit Ziegenkäse und Pfirsich,  
Couscous-Salat mit Minze-Dip, Tomaten-Chili-Butter,  
Barbecue-Sauce, Senf, Tzaziki, Sour Cream

### *zum Dessert*

Waldbeerfrüchte-Quark-Creme, Mousse au chocolat

## Gondel-Barbecue

### *vom Grill*

Barbecue-Boulette vom Black Angus Rind,  
Honig-Knoblauch-Hähnchen,  
Kräuter-Schweinefilet, Maiskolben,  
Garnelen in Kräuter-Knoblauch-Limetten-Marinade  
kanarische Kartoffeln (Drillinge mit Meersalz)

pro Person € 49,50  
ab 20 Personen\*

### *am Buffet*

Grillgemüse Salat, Datteln im Speckmantel,  
Sommer-Salat mit Früchten in hausgemachter Honig-  
Balsamico-Vinaigrette, Kartoffelsalat mediterraner Art,  
Wassermelone mit Schafskäse und Minze, Guacamole,  
Tomaten-Chili-Butter, Hummus mit Pinienkernen, Sour Cream,  
Tortilla-Brot, Ciabatta mit Oliven, Baguette, Barbecue-Sauce,

### *zum Dessert*

Kaffee-Biskuit mit Mascarpone und Beeren

**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.