



Grillbuffet „Fontane“

Die Sonne lacht, aromatische Düfte liegen in der Luft, Herzhaftes und Deftiges liegt auf dem Feuer - Es ist wieder Grillzeit am Schwielowsee.

(buchbar ab 30 Personen / Mai bis Ende September)

Frische Salate der Saison mit Balsamico-, Joghurt-, und Hausdressing

Nudelsalat mit kalt geräuchertem Schinken

Roter und weißer Krautsalat

Tomaten- und Gurkensalat

Brandenburger Kartoffelsalat

Sauer eingelegtes Gemüse

Stangenbrot und Butter

Pfefferhütsteaks vom Grill

Schweinenackensteaks „Schwielowsee Style“

Marinierte Putensteaks

Butterfisch mit Oliven und Rosmarin in der Papilotte

Herzhafte Grillwürste

Pikante Salsa, BBQ Sauce und Currydip

Kräuterreis

Ofenkartoffel mit Sour Cream

Maiskolben, Gemüse vom Grill, gratinierte Tomaten

Bayrische Creme

Exotische Grütze mit Vanillesoße

Obstsalat



Grillbuffet „Einstein“

Einstein liebte die hohen Wälder, die weiten Wasserflächen und die Ruhe am Schwielowsee.

All das haben wir für Sie beibehalten und zaubern Ihnen dazu noch Kulinarisches vom Grill. Keine neue „Theorie“, sondern ein bewährtes Rezept für sommerliche Genüsse.

(ab 30 Personen / von Mai bis Ende September)

Mariniertes Grillgemüse mit Fetakäse

Brandenburger Kartoffelsalat

Tomaten- Mozzarella

Mixed Pickels

vom Grill

„Friesisch Ochs & Brandenburger Landschwein“

mediterran marinierte Rückensteaks vom Rind und Filet vom Landschwein an cremigen Champignons mit Kartoffelgratin und Sauce Tatare

„Lamm & Maispoularde“

orientalische Genüsse vom Neuseeland Lammrücken und Brust von der französischen Maispoularde in Erdnussbutter - Marinade an Nudelsalat mit Pesto und Pinienkernen an pikanter Currysauce

„Dorade & Garnelen“

Doradenfilet, dreierlei Gemüse und Garnelenspieße mit Vanilleöl parfümiert dazu reichen wir amerikanische Cocktailsauce, Aioli und Basmatireis

Früchtetarte mit Vanillecreme

amerikanischer Cheesecake

Tiramisu mit saisonalem Schnittobst und Salat

von frischen Früchten