

Hotel Grasberger Hof

Hotel & Restaurant
Speckmannstr. 58
D 28879 Grasberg



Tel.: 04208 – 91720
Fax: 04208 – 917266

Internet: www.grasberger-hof.de
Email: kontakt@grasberger-hof.de

**Gepflegte Gastronomie
am Rande des Teufelsmoors**

Unsere aktuelle Menü-Variation - Buffets Ihre Investition in einen unvergesslichen Tag

Rustikales Buffet nach Art des Hauses

zum **Buffet:** **Grasberger Hochzeitssuppe**

Warme Speisen:

Verschiedene Braten, Kartoffelgratin, Bratkartoffeln, Krokette, Gemüseplatte "Gärtnerin Art", Chickies, Chicken-Wings mit Chillisauce, Callamares mit Knoblauchsauce

Kalte Speisen:

Gemischter Brotkorb, Butter, Hackepeter, verschiedene hausgemachte Salate, Frikadellen, gefüllte Eier und Schinkenröllchen, verschiedene Saucen, Honigmelone mit Katenrauchschinken, eingelegte Fische, gemischte Fischplatte von geräuchertem Fisch, Lachs, Heilbutt, Shrimps, Sahne-Meerrettich Würztunke, Variationen von Käse, Tomaten, Mozzarella mit Basilikum

Dessert:

Schale mit frischen Obst, Rote Grütze mit Vanillesauce und mit verschiedenen Dessertsorten, Kaffee und Tee

zum **Preis:** **29,00 Euro**

Hotel Grasberger Hof

Hotel & Restaurant
Speckmannstr. 58
D 28879 Grasberg



Tel.: 04208 – 91720
Fax: 04208 – 917266

Internet: www.grasberger-hof.de
Email: kontakt@grasberger-hof.de

**Gepflegte Gastronomie
am Rande des Teufelsmoors**

Unsere aktuelle Menü-Variation - Buffets Ihre Investition in einen unvergesslichen Tag

Schlemmer Buffet nach deutscher, italienischer und griechischer Art

zum **Buffet:** **Grasberger Hochzeitssuppe**

Warme Speisen:

Verschiedene Braten, Kartoffelgratin, Bratkartoffeln, Krokette, Giros, Gemüseplatte "Gärtnerin Art", gebackener Schafskäse, Pasta in verschiedenen Sorten, Pizza, gebackener Blumenkohl, Lasagne, gebackene Zwiebeln, Chickies, Chicken - Wings, gefüllte Weinblätter, Frühlingsrollen

Kalte Speisen:

Gemischter Brotkorb, Butter, Kräuterbutter, verschiedene Salate, Frikadellen, Käse in verschiedensten Sorten, gefüllte Eier, Honigmelone mit Parmaschinken, Tomaten - Mozzarella - Salat, Obstkorb, Tzatziki, geräucherter Aal, Gravedlachs, geräucherter Forellenfilets, geräucherter Heilbutt, Calamaris, frische Shrimps, Makrelenfilets, Krebsfleisch, Matjes, Sauerfisch, frische Krabben, Anti - Pasti - Platte

Dessert:

Rote Grütze mit Vanillesauce, Quarkspeise, verschiedenen Dessertsorten, Eisplatte, Tiramisu mit Früchten der Saison

zum **Preis:** **33,00 Euro**

Hotel Grasberger Hof

Hotel & Restaurant
Speckmannstr. 58
D 28879 Grasberg



Tel.: 04208 – 91720
Fax: 04208 – 917266

Internet: www.grasberger-hof.de
Email: kontakt@grasberger-hof.de

**Gepflegte Gastronomie
am Rande des Teufelsmoors**

Unsere aktuelle Menü-Variation - Buffets Ihre Investition in einen unvergesslichen Tag

Feines Buffet nach Art des Hauses

zum **Buffet:** **Grasberger Hochzeitssuppe**

Warme Speisen:

Rinderfilet und Schweinefilet im Ganzen gebraten und Flugentenbrust dazu gefüllte Birnen und Pfirsiche, Pfifferlinge, Champignons, Saucen, Gemüseplatte "Gärtnerin Art" (Spargel, Rosenkohl, Blumenkohl mit Sauce Hollandaise, Erbsen, Möhren, Bohnen), Kartoffelgratin und Bratkartoffeln, Kroketten und Apfelrotkohl

Kalte Speisen:

Gemischter Brotkorb, Butter, Schweinemedallions, Platte mit Roastbeef, Honigmelone mit Parmaschinken, Hirschrücken, verschiedene Salate, gefüllte Eier, Frikadellen, Anti-Pasti-Platte, geräucherter Aal, geräucherter Lachs, geräucherter Heilbutt, frischer Salm, frische Krabben, geräucherte Forellenfilets, frische Shrimps, Krebsfleisch, Hummer und Languste

Dessert:

Obstkorb, verschiedenen Dessertsorten

zum **Preis:** **49,90 Euro**

Hotel Grasberger Hof

Hotel & Restaurant
Speckmannstr. 58
D 28879 Grasberg



Tel.: 04208 – 91720
Fax: 04208 – 917266

Internet: www.grasberger-hof.de
Email: kontakt@grasberger-hof.de

**Gepflegte Gastronomie
am Rande des Teufelsmoors**

Unsere aktuelle Menü-Variation - Buffets Ihre Investition in einen unvergesslichen Tag

Italienisch - Mediterranes Buffet

zum **Buffet:**

Grasberger Hochzeitssuppe

Warme Speisen:

Lammlachs "Toskanischer Art", mediterrane Bratkartoffeln,
"Saltimbocca" (Kalbsschnitzel mit Parmaschinken und Salbei),
Maispouardenbrust, Dauphinkartoffeln,
Gnoccies und Rosmarinkartoffeln,
Kabeljaufilet im Speckmantel auf Kerbelschaum,
Riesengarnelen in Mandarin - Pfeffersauce,
Gemüseauswahl der Saison,
Spaghetti mit Meeresfrüchten in Tomatensauce

Kalte Speisen:

Gemischter Brotkorb, Butter, Kräuterbutter,
Tomatenbutter, Melonencocktail mit Parmaschinken,
Variationen von geräuchertem Fisch,
(z.B. Aal, Lachs, Krebsfleisch, Shrimps, Stremellachs usw),
Frische Krabben, Antipasti - Platte,
Ruccolasalat mit Cocktailtomaten und frischem Parnesan,
frische Salate mit diversen Dressings, Käseauswahl,
Mozzarella mit Mangospalten und Orangenvinaigrette,
frisches Obst

Dessert:

Panna Cotta mit Erdbeersauce, Braune Moussè au Chocolate,
Eiswunder (festlich dekorierte Eisplatte mit Feuerzauber),
Obstsalat, Tiramisu

zum **Preis:**

42,50 Euro