

Grillevent für Gruppen

(Mindestteilnehmerzahl ab 20 Personen)



Grillen Sie mit Ihrer Gruppe und unserem **Weber-Grill-zertifizierten Koch** in unserem schön gelegenen Hotel-Innenhof! Unser reichhaltiges Grillbuffet besteht aus einer tollen Kombination aus bunter Speisenauswahl und gegrillten Köstlichkeiten! **Biertischgarnituren** und großen **Marktschirmen** sorgen für das richtige Ambiente für einen genussvollen Sommerabend.

Um den unterschiedlichen Wünschen unserer Gäste gerecht zu werden, bieten wir nachfolgend die Möglichkeit an, Ihr Event selbst zusammen zu stellen – ganz so, wie es sich für Sie am Besten gestaltet. Selbstverständlich können Sie sich auch Ihr **Wunschbuffet** selbst zusammenstellen. Hier unsere **Vorschläge**:

Grillbuffet „Traditionell“

(ohne Getränke und Service)

Steaks von Schwein und Pute
Auswahl von Grillwürsten

*

Gemüsespieße oder Mediterrane Feta Päckchen

*

Ofengemüse auf dem Blech* Kräuter Schmand

Buntes Salatbuffet

*

Verschiedene Dips und Grillsaucen

Kräuterbutter

Brötchen und Brotauswahl

Grillbuffet „Black Tiger trifft T-Bone“

(ohne Getränke und Service)

Black Tiger Garnelen auf Eisbergsalat,
T-Bone-Steak

*

Ofenkartoffeln
mit Kräuterschmand

*

Buntes Salatbuffet

*

Verschiedene Dips und Grillsaucen

Kräuterbutter

Brötchen und Brotauswahl

Grillbuffet „Ente trifft Schwein“

(ohne Getränke und Service)

Entenbrust auf Ananasschale
Schweinefilet, winterlich gefüllt

*

Gemüse-Spaghetti

*

Buntes Salatbuffet

*

Verschiedene Dips und Grillsaucen

Kräuterbutter

Brötchen und Brotauswahl

Grillbuffet „Jakobsmuschel trifft Braten“ (ohne Getränke und Service)

Jakobsmuscheln in wärmendem
Speckmantel

Rollbraten „Fire“

*

Scharfe Bratkartoffeln mit Rucola

Buntes Salatbuffet

*

Verschiedene Dips und Grillsaucen

Kräuterbutter

Brötchen und Brotauswahl

Auf Anfrage

Zusätzliches Dessert: ab 8,50 € pro Person

Für Gruppen ab 30 Person berechnen wir für das Wintergrillen eine zusätzliche Raumbereitstellungspauschale in Höhe von 300,00 €/Tag

Getränke

Getränke stellen wir auf Wunsch zum Selbstservice bereit.

Die Berechnung der Getränke erfolgt nach Verbrauch (Flaschenpreise)

Service-Pauschale (max. 4 Std.)

Sie möchten während und nach dem Essen von einer Servicekraft umsorgt

werden? Gerne stellen wir Ihnen für Ihren Wunsch-Zeitraum eine Servicekraft zur Verfügung.

Weitere mögliche Leistungen:

Bereitstellungspauschale (Festzeltgarnitur, Fleece – Decken) im Innenhof

pro Tag 28,00 €

Feuerschale (maximal 2 Stück, inkl. Brennholz - ausgelegt für 2 Stunden),

pro Stück 15,00 €

Heizstrahler (maximal 2 Stück, ausgelegt für 2 Stunden)

pro Stück 15,00 €

Bitte beachten Sie, dass ein Grillevent nur bis 22.00 Uhr in unserem Innenhof möglich ist. Danach bitten wir Sie aus Rücksicht auf andere Gäste, die Örtlichkeit zu wechseln. Hier stehen unser Restaurant mit 100 Plätzen und Service oder die Bauernstube mit 30 Plätzen und Selbstverpflegungsmöglichkeiten zur Verfügung.

Ihr TaunusTagungsHotel Team