

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

pro Person 25,00 €

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

pro Person 28,00 €

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

pro Person 25,00 €

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

pro Person 25,00 €

Zusätzliches Dessert: ab 6,50 € pro Person

Für Gruppen ab 30 Person berechnen wir für das Wintergrillen eine zusätzliche Raumbereitstellungspauschale in Höhe von 200,00 €/Tag

Getränke

Getränke stellen wir auf Wunsch zum Selbstservice bereit.
Die Berechnung der Getränke erfolgt nach Verbrauch (Flaschenpreise)

Service-Pauschale (max. 4 Std.)

pro Servicekraft 26,00 €

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

pro Tag 28,00 €

pro Stück 15,00 €

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