



Loers „BBQ“

Vorspeisen

*Strauchtomaten mit Mozzarella
ital. Antipasti, Spargelröllchen mit Schinken*

ℒ

*Krautsalat, Gurkensalat,
Bauernsalat mit Feta-Käse, Nudelsalat,*

ℒ

Frische Gartensalate, dazu 2 verschiedene Dressings

ℒ

*Buntgemischte Käseplatte
Vielseitige und ofenfrische Brotauswahl
Kräuterbutter, Kräuterquark und Butter*

Warm

kleine Rumpsteaks

ℒ

Marinierte Hähnchenspieße

ℒ

Marinierte Schweinenackensteaks

ℒ

*Lachspäckchen mit frischen Kräutern, Olivenöl und Zitrone
in Folie gegart*

ℒ

Thüringer Rostbratwurst, Krakauer

ℒ

gegrilltes Gemüse, Folienkartoffeln, Rosmarinkartoffeln

ℒ

Diverse Saucen & Dips

Dessert

Mascarponecreme überzogen mit Erdbeerpürree

ℒ

frische Früchte mit Vanilleeis

ℒ

Panna-Cotta Creme

ℒ

(Bei schönem Wetter grillt der Koch für ca. 1,5 Stunden im Biergarten. Bei schlechtem Wetter wird das Essen am Buffet aus der Küche serviert)