

Smart BBQ

**Ein Buffet für Sie und Ihre Gäste in Form
eines lockeren Barbecues unter freiem Himmel**

Taste the feeling

Ihr Kontakt zu uns:
Convention Sales Department
T 069 696 139 100
sales.seeheim@dlh.de

Smart BBQ

Ein sommerlicher Genuss

Hot off the grill



Was gibt es schöneres, als an einem lauwarmen Sommerabend an einem knisternden Feuer zu sitzen?

Genießen Sie gemeinsam mit Ihrem Team einen kulinarischen Grillabend auf unserer sommerlichen Außenterrasse mit einmaliger Aussicht ins Grüne.

Stellen Sie sich Ihr Wunschbuffet ganz nach Ihren Vorstellungen und Wünschen zusammen und erleben Sie genussvolle Abende an der Bergstraße.

Weitere Details finden Sie auch unter:
www.lh-seeheim.de

Alle genannten Preise sind Bruttopreise und beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.

Bitte beachten Sie, dass die Wetterlage (Niederschlag, Wind, Temperatur, etc.) am Veranstaltungstag berücksichtigt werden muss. Vor diesem Hintergrund behalten wir uns vor Teile oder die gesamte Veranstaltung im Innenraum durchzuführen.

Die Speisen und Getränke können Allergene enthalten.
Bei Fragen stehen wir gerne zur Verfügung.

Buchbar ab einer Gruppengröße von 30 Personen.

Smart BBQ

Ein sommerlicher Genuss

Ab 30 Personen

Gültig vom 01.06. bis 30.09.2024



Dank des modularen Speisenaufbaus bieten wir Ihnen die Möglichkeit, Ihr Grillbuffet nach eigenen Vorstellungen individuell zusammenzustellen.

Unser breites Spektrum umfasst die Bereiche Starters, Classics & Evergreens, vegetarian Classics & Evergreens, Highlights, Add-Ons und Sweet Delights, aus denen Sie Ihr Wunschbuffet ganz nach Ihren Vorstellungen zusammenstellen können.

Die Anzahl der möglichen Komponenten sowie die dazugehörigen Preise finden Sie auf Seite 5.

Starters

- Hessischer Kartoffelsalat mit Schnittlauch
- Tomatensalat mit roten Zwiebeln und Gartenkräutern
- Gurkensalat mit Schmand und Dill
- Krautsalat mit Paprika und einem Hauch Knoblauch
- Salat von gegrillten Tomaten, Mozzarella und aromatischem Basilikum
- Griechischer Bauernsalat mit Fladenbrotcroûtons
- Klassischer-saftiger Cole Slaw
- Asiatischer Geflügelsalat mit Zitronengras und Erdnüssen
- Romanherzen mit Caesardressing und knusprigem Speck
- Tortillas mit Tomatensalsa, Sour Cream und Avocadodip
- Variation von eingelegtem Antipasti Gemüse
- Gefüllte Minipaprika auf Quinoasalat
- Gekochte Eier mit Kresse auf Frankfurter Grüner Soße
- Herzhafter Couscous mit Gurken, Tomaten und Kichererbsen
- Auberginencreme mit Sesam und Kräutern
- Luftgetrockneter Landschinken mit Cantaloupe Melone und rosa Pfeffer

Unser
Tipp!

Wählen Sie doch passend zum BBQ eine Auswahl an internationalen Flaschenbieren aus dem Punch Bowl zu € 3,90 pro Flasche.

Smart BBQ

Ein sommerlicher Genuss

It's up to you



Classics & Evergreens

- Saftige Lachssteaks mit Limette
- Dorade Royal eingelegt mit Chili und grobem Meersalz
- Gegrillter Oktopus mit Chili und Limette
- Meeresfrüchtespieß mit Pulpo, Oktopus und Garnele
- Rinderkebab mit Knoblauch
- Hausgemachte Rinderburger mit Brioche Buns und verschiedenen Toppings
- Spieße von dreierlei Grillwurst (Bratwurst, Rindswurst und Knacker)
- Knackige Bratwurst nach unserem Lieblingsrezept
- Nackensteaks vom Odenwälder Landschwein in Schwarzbiermarinade
- Pulled Pork vom Schweinenacken in herzhafter BBQ-Sauce
- Würzige Spareribs mit rauchiger Glasur
- Hähnchenbrust in Tandoori-Joghurtmarinade
- Glasierte Keule vom Hähnchen mit Apfelwein-Honigmarinade
- Putenbruststeaks mit Thymian und einem Hauch Knoblauch
- Karibisches „Jerk chicken“ mit aromatischen Gewürzen

Vegetarian Classics & Evergreens

- Fetakäse in der Folie mit Tomaten und Frühlingszwiebeln gegart
- Gegrillter Halloumi mit Rosmarinöl
- Quesadillawraps mit saftigem Gemüse und Cheddar gefüllt
- Grilltomaten mit Parmesan
- Mediterranes Grillgemüse mit Olivenöl und frischen Kräutern
- Knackiger grüner Spargel mit Orange und Sesam mariniert
- Gegrillte Spieße mit mediterranem Gemüse
- Waldpilzpfanne mit Zwiebeln und frischen Kräutern

Smart BBQ

Ein sommerlicher Genuss

Especially for you

Highlights

- Frischer Thunfisch mit tasmanischem Bergpfeffer gewürzt
- Wolfsbarschfilet mit Olivenöl und Fleur de Sel
- Riesengarnelen in mediterraner Marinade
- Saftiges Ribeye mit QSH-Waldsalz
- Rosa gegartes Roastbeef mit Kräuterbutter
- Zartes Rinderfilet mit buntem Pfeffer
- Aromatisches Lammkarrée mit Rosmarin
- Doppelt gegarter Schweinebauch vom Duroc Schwein mit Senfmarinade
- Saftiges Spanferkel mit Honig-Bierglasur

Add-Ons

- Kleine Kartoffeln, frisch vom Ofenblech mit Kräuterquark
- Gebackene Süßkartoffel mit Sour Cream
- Maccaroni & Cheese
- Louisiana Reispfanne mit knackigem Gemüse
- Polenta Gnocchipfanne mit Pesto Rosso
- Glasierte Maiskolben mit Ahornsirup
- Grüne Bohnen mit gerösteten Speckstreifen
- Cassoulet von weißen Bohnen

Alle Buffets werden mit Caesar Salat, einer internationalen Brotselektion, Knoblauchbrot, Olivenölen, verschiedenen Buttersorten, einer Auswahl an Grillsaucen und Salsas, sowie frischer Wassermelone serviert.



Smart BBQ

Ein sommerlicher Genuss



*Sweets for
a treat*

Für einen sommerlichen Abschluss:

Wählen Sie Ihre Favoriten aus unserer vielseitigen Auswahl und begeistern Sie die Sinne Ihrer Gäste mit unseren kreativen Köstlichkeiten.

Sehr gerne unterbreiten wir Ihnen weitere individuelle Vorschläge.

Sweet Delights

- Auswahl an Eiscremes und Sorbets mit verschiedenen Toppings
- Flambierte Pfirsiche mit Schokolade
- Obstspieße auf Frucht-Coulis
- Gegrillte Ananas mit Kokosnusssauce
- Zitronentarte mit Marshmellowhaube und Beerensauce
- Bananenbrot mit Walnüssen und Palmzucker
- Erdbeer-Rhabarbercrumble mit Nussstreusel
- Brownie mit Karamell-Toffeesauce
- Himbeer Panna Cotta mit pochierten Aprikosen

BBQ Choices

Welche Auswahl darf es sein?

*Perfect for
your needs*



BBQ 1

- 4 Starters
- 3 Classics & Evergreens
- 2 Add-Ons
- 2 Sweet Delights

Preis € 59,00

BBQ 2

- 5 Starters
- 3 Classics & Evergreens
- 3 Add-Ons
- 2 Sweet Delights

Preis € 63,00

BBQ 3

- 5 Starters
- 3 Classics & Evergreens
- 1 Highlight
- 3 Add-Ons
- 3 Sweet Delights

Preis € 69,00

BBQ 4

- 6 Starters
- 3 Classics & Evergreens
- 1 Highlight
- 4 Add-Ons
- 3 Sweet Delights

Preis € 75,00

BBQ 5

- 6 Starters
- 3 Classics & Evergreens
- 2 Highlights
- 3 Add-Ons
- 3 Sweet Delights

Preis € 81,00

Gerne servieren wir Ihren Gästen eine ausgewählte Vorspeise und legen Teile des Grillguts direkt am Tisch vor. In diesem Fall decken wir eine kleine Brotauswahl mit Butter auf den Tischen ein.

Preis pro Person € 9,00

Gönnen Sie ihren Gästen ein feuriges Highlight und lassen Sie ihre Speisen auf unseren original OFYR Grills über offenem Feuer grillen.

Preis pro Person € 9,00