

Buffet

ab 10 Personen



Stellen Sie sich Ihren individuellen Speiseplan, abgestimmt auf Ihren Anlass und ganz nach Ihrem Geschmack zusammen. Gerne beraten wir Sie dabei in einem persönlichen Gespräch.

Terminvereinbarung
für

Buffet Besprechungen

Telefon: 0 23 65 / 4 72 57

0 23 65 / 9 24 83 11

Öffnungszeiten

Finden Sie unter:

www.grillstube-marl.de

Mittags Menü

Montag bis Freitag

ab 12:00 Uhr

nur begrenzt verfügbar



Kanapee (ab 50 Stück)

Preis auf Anfrage

GrillStube

seit 1966

Marl

Inh.: Dietmar Schmidt

Buffet



Schnellrestaurant

Party - Service

www.grillstube-marl.de

Max Reger Str. 97

45772 Marl

Telefon: 0 23 65 / 4 72 57

info@grillstube-marl.de

Festtags - Menü

Schweine Medaillons in Sahnesauce

frische Champignons

Tafelspitz

Zwiebel, oder Meerrettich Sauce

Putenschnitzel mit Obst

Früchte Curry Sauce

Gemüseplatte

Hollandaise

Kartoffeln - Kroketten

Gratin

Bunte Salatplatte

Kräuter, oder Joghurt Dressing

Herrencreme

Rote Grütze mit Vanille Sauce

Preis auf Anfrage

ab 20 Personen

Sommer - Menü

Schweinebraten

Rinderbraten

Hähnchen Filet in Mandelkruste

Gemüseplatte

Hollandaise

Spätzle - Bratkartoffeln

Reis

Bauernsalat, Bunter Salat

Quark Mascarpone Crème

mit Früchten

Apfel Tiramisu

Preis auf Anfrage

ab 20 Personen

Warm, kaltes Buffet

Gulasch Suppe

Schweine Medaillons

Hähnchen Filet in Mandelkruste

Kleine Schweineschnitzel

Party Frikadellen

Kartoffelsalat

Nudelsalat

Bauernsalat

Preis auf Anfrage

-
- Hühnerbrühe mit Einlage
 - Rinderkraftbrühe mit Einlage
 - Minestrone / Gemüsesuppe
 - Kartoffelsuppe
 - Kartoffel-Lauchsuppe mit Lachs
 - Tomatencremesuppe
 - Spargelcremesuppe (je nach Saison)
 - Erbsensuppe
 - Linsensuppe
 - Rheinischer Möhreeneintopf
 - Gulaschsuppe
 - Chili con Carne
 - Grünkohl mit Mettwurst
 - Käselauchcreme Suppe
 - Gehacktes Suppe
 - -----
 - Rinderbraten
 - Roastbeef im Ganzen gebraten
 - Rheinischer Sauerbraten
 - Rinderrouladen
 - Rindergulasch
 - Geschnitzeltes „Stroganoff Art“
 - Tafelspitz in Meerrettichsauce
 - Tafelspitz in Zwiebelsauce
 - Geschnitzeltes „Züricher Art“
 - Schweine Medaillons in Champignon Rahmsauce

- Gespickter Zwiebelbraten
- Kasslerbraten
- Gebratene Haxen
- Gefüllter Schweinerücken (Backobst, Broccoli oder Spinat Mischung)
- Burgunder Braten
- Zwiebelfleisch „Gyros Art“
- Hähnchenbrustfilet „Florida“
- Hähnchenschnitzel mit Mandelkruste
- Putenschnitzel mit Obst
- Gänsekeule
- Putengeschnetzeltes „klassisch“
- Putengeschnetzeltes „Madras“ (Curry Art mit Früchten)
- Putenbraten in Sauce
- Kroketten, Bratkartoffeln, Kartoffelpüree, Kartoffelgratin
- Kartoffelklöße, Semmelklöße, Schwäbische Spätzle
- Rösti Taler, Schupfnudeln, Reis, Pommes Frites
- Gnocchi, Kartoffeln
- Bohnen im Speckmantel, Leipziger Allerlei
- Gemischte Gemüseplatte mit heller Sauce
- Fingermöhren, Broccoli, Blumenkohl, Rahmspinat
- Ratatouille, Sauerkraut
- Gemischter bunter Salat, Kartoffelsalat „klassisch“
- Kartoffelsalat mit Speck und Zwiebeln in Essig/Öl
- Nudelsalat, Krautsalat „klassisch“, Krautsalat mit Sahne
- Gurkensalat mit oder ohne Sahne, Bauernsalat, Bohnensalat
- Quark Mascarpone Creme mit Beeren, Gemischter Obstsalat
- Herrencreme, Waldbeerenmousse, Erdbeermousse
- Weinmousse, Tiramisu, Rote Grütze mit Vanillesauce

Stellen Sie sich Ihren individuellen Speiseplan, abgestimmt auf Ihren Anlass und ganz nach Ihrem Geschmack zusammen. Gerne beraten wir Sie dabei in einem persönlichen Gespräch.

Terminvereinbarung

Tel.: 0 23 65 - 4 72 57

(Änderungen und Irrtümer vorbehalten; Stand 01.03.2023)

Alle Preise auf Anfrage