

Zum



Tannenhof

2000 18 Jahre 2018

BBO GRILLBUFFETS

Gültig für Sommer 2018

Aufgrund des Aufwandes, bereiten wir die Buffets erst ab 20 Personen zu. Bei weniger Teilnehmern (z.B. durch kurzfristige Absagen) müssen wir dennoch 20 Personen berechnen!

Zum Tannenhof

Inh. Heiko Sturm

Kleiststraße 49 - 38440 Wolfsburg

Telefon: 0 53 61 / 86 15 86

Email: Tannenhof@aol.com

www.Tannenhof-Wolfsburg.de

Öffnungszeiten

Mittwoch – Samstag ab 18.00 Uhr,

Samstag & Sonntag 10.00 – 13.00 Uhr

Langschläfer-Frühstücks-Buffer.

Sonntag-Abend geschlossen. Montag & Dienstag Ruhetag.

Für Gesellschaften ab 20 Personen haben wir auch in der Woche mittags, Sonntag-Abend und Ruhetags geöffnet.

Barbeque-Grill-Bufferet 1

Kalte Speisen:

Knackiges Salatbuffet
(Tomaten, Gurken, Paprika, Champignons,
Blattsalat, Eisbergsalat, Krautsalat)
mit verschiedenen Dressings

Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum,
verschiedene hausgemachte Dips

Rustikales Baguette mit Butter & Kräuterbutter,
diverse Grill-Saucen & Senf

Warme Speisen vom Grill:

Auswahl von Brat- und Grill-Würstchen

Nackensteaks, Bauchfleisch, Putensteaks &
Schweinerücken-Steaks in verschiedenen Marinaden

Weitere warme Speisen:

Maiskolben & überbackene Grill-Tomaten,

Hirtenkäse „spezial“ mit Oliven, Peperoni,
Cherry-Tomaten, Knoblauch, Zwiebeln und
Spezial-Gewürz, in Folie gebacken

Verschiedene Gemüse aus der Grill-Pfanne

Würzige Kartoffel-Ecken mit Sour Cream,
geschwenkte Rosmarin-Kartoffeln

p.P. 24,00 €

Das Buffet kann für 4,00 € p.P. mit einem Dessert (hausgemachtes Eis-Parfait mit frischen Früchten garniert & Fruchtsauce) erweitert werden.

Barbeque-Grill-Buffet 2

Kalte Speisen:

Knackiges Salatbuffet
(Tomaten, Gurken, Paprika, Champignons,
Blattsalat, Eisbergsalat, Krautsalat)
mit verschiedenen Dressings

Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum,
verschiedene hausgemachte Dips

Rustikales Baguette mit Butter & Kräuterbutter,
diverse Grill-Saucen & Senf

Warme Speisen vom Grill:

Auswahl von Brat- und Grill-Würstchen

Nackensteaks, Bauchfleisch, Putensteaks,
Schweinerücken-Steaks & Schweinefilet-Steaks
in verschiedenen Marinaden

Weitere warme Speisen:

Maiskolben & überbackene Grill-Tomaten,
Hirtenkäse „spezial“ mit Oliven, Peperoni,
Cherry-Tomaten, Knoblauch, Zwiebeln und
Spezial-Gewürz, in Folie gebacken

Lachsfilet mit Kräuterbutter in Folie gebacken

Verschiedene Gemüse aus der Grill-Pfanne

Würzige Kartoffel-Ecken mit Sour Cream,
geschwenkte Rosmarin-Kartoffeln

p.P. 28,00 €

Das Buffet kann für 4,00 € p.P. mit einem Dessert (hausgemachtes Eis-Parfait mit frischen Früchten garniert & Fruchtsauce) erweitert werden.

Check-Liste

Name Anschrift Telefon eMail	
Tag & Datum	
Uhrzeit	Eintreffen der Gäste: voraussichtl. Ende: Beginn mit Menü / Buffet:
Personenzahl	
Anlass	
Raum / Tisch Tafelform	
Dekoration	
Apéritif	
Menü / Buffet:	
Weine:	
Weitere Getränke:	
Digestif:	
Kaffee:	
Sonstiges (Menükarten/Ansprachen/Kinderstuhl etc.):	
Bezahlung: am selben Tag am nächsten Tag Rechnung zuschicken Bar EC-Karte Kreditkarte Überweisung	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>

Rechtliche Hinweise:

Bitte beachten Sie bei mitgebrachten Speisen (z.B. Kuchen) unbedingt die Hygiene-Vorschriften und die Einhaltung der Kühlkette. Bitte bedenken Sie, dass wir für mitgebrachte Speisen keine Haftung übernehmen können!

Bei Mitnahme von Speisen endet unsere Haftung beim Einpacken der Speisen. Auf Wunsch sind „to go-Verpackungen“ für 1,50 €/Stück erhältlich.

Die Berechnung der Speisen erfolgt auf Basis der angemeldeten Personenzahl, die uns am Tag vor der Veranstaltung ab 18.00 Uhr bekannt ist.

