

Zum



Tannenhof

2000 26 Jahre 2026

BBO GRILLBUFFETS



GÜLTIG FÜR DIE SOMMERSAISON 2026

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

BARBEQUE-GRILL-BUFFET 1 – „CLASSIC“

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, Hähnchenbruststeaks &
Schweinerücken-Steaks in verschiedenen Marinaden**

Weitere warme Speisen:

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

Mediterranes Gemüse aus der Grill-Pfanne

Maiskolben & überbackene Grill-Tomaten

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

p.P. 35,90 €

**Das Buffet kann ab 5,90 € p.P. mit einem Dessert
(z.B. bunte Eis-Auswahl mit frischen Früchten garniert
& verschiedenen Toppings) erweitert werden.**

BARBEQUE-GRILL-BUFFET 2 – „PREMIUM“

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, Hähnchenbruststeaks,
Schweinerücken-Steaks & Schweinefilet-Steaks
in verschiedenen Marinaden**

Weitere warme Speisen:

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

Lachsfilet mit Kräuterbutter in Folie gebacken

Mediterranes Gemüse aus der Grill-Pfanne

Maiskolben & überbackene Grill-Tomaten

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

p.P. 39,90 €

**Das Buffet kann ab 5,90 € p.P. mit einem Dessert
(z.B. bunte Eis-Auswahl mit frischen Früchten garniert
& verschiedenen Toppings) erweitert werden.**

BARBEQUE-GRILL-BUFFET 3 – „BUSINESS“

Kalte Speisen:

**Knackiges Salatbuffet
(Tomaten, Gurken, Paprika, Champignons,
Blattsalat, Eisbergsalat, Krautsalat) mit Dressing-Trio,
Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum**

**Rustikales Baguette mit Butter & Kräuterbutter,
verschiedene hausgemachte Dips**

Warme Speisen vom Grill:

**Auswahl von Brat- und Grill-Würstchen,
Nackensteaks, Bauchfleisch, Hähnchenbruststeaks,
Schweinerücken-Steaks & Schweinefilet-Steaks
in verschiedenen Marinaden**

Burger-Station:

**Rinderhacksteaks vom Grill, Burger-Brötchen,
Gewürzgurken, frische Zwiebel, Röstzwiebeln, Tomaten-
und Käsescheiben, verschiedene Saucen & Senf**

Weitere warme Speisen:

**Maiskolben & überbackene Grill-Tomaten,
mediterranes Gemüse aus der Grill-Pfanne,
geschmorte Champignons mit Knoblauch-Dip**

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

Lachsfilet mit Kräuterbutter in Folie gebacken

**Würzige Kartoffel-Ecken mit Sour Cream,
geschwenkte Rosmarin-Kartoffeln & „Twister“**

p.P. 43,90 €

**Das Buffet kann ab 5,90 € p.P. mit einem Dessert
(z.B. bunte Eis-Auswahl mit frischen Früchten garniert
& verschiedenen Toppings) erweitert werden.**

BARBEQUE-GRILL-BUFFET 4 – „EXKLUSIV“

Kalte Speisen:

**Knackiges Salatbuffet
mit verschiedenen Dressings**

**Auswahl von internationalen Käsesorten,
Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum**

„Burger-Station“

Brötchen & Saucen mit verschiedenen Beilagen

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

Warme Speisen vom Grill:

Auswahl von Brat- und Grill-Würstchen

**Nackensteaks, Bauchfleisch, Hähnchensteaks, Filetsteaks
vom Schwein - in verschiedenen Marinaden eingelegt,
Rumpsteaks vom argentinischen Rind & Hacksteaks**

Weitere warme Speisen:

**Mediterranes Gemüse aus der Grill-Pfanne,
überbackene Tomaten, Maiskolben,
sautierte Champignons**

**Bunte Scampi-Spieße & Lachsfilet
mit Kräuterbutter in Folie gebacken**

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

**Würzige Kartoffel-Ecken mit sour Cream,
„Twister“ & geschwenkte Rosmarin-Kartoffeln**

Dessert:

**Bunte Eisauswahl mit verschiedenen Toppings
& Mango-Mousse mit Fruchtsauce**

p.P. 57,90 € (ohne Dessert 50,90 €)

GETRÄNKEPAUSCHALEN

(Alternativ zu den Getränkepauschalen gibt es die Möglichkeit, die Getränke einzeln nach Verzehr zu berechnen)

	3 Stunden	5 Stunden	8 Stunden	Verlänge- rungs-Std.
<u>Getränkepauschale 1</u> Fass- und Flaschenbier, alkoholfreie Getränke, Kaffee & Tee	20,00 €	30,00 €	44,00 €	7,00 €

<u>Getränkepauschale 2</u> Fass- und Flaschenbier, alkoholfreie Getränke, Rot- und Weißwein (Hauswein), Kaffee & Tee	24,00 €	33,00 €	47,00 €	7,50 €
--	---------	---------	---------	--------

<u>Getränkepauschale 3</u> Sekt (Hausmarke), Fass- und Flaschenbier, alkoholfreie Getränke, Rot- und Weißwein (Hauswein), Kaffee & Tee	29,00 €	38,00 €	52,00 €	8,00 €
--	---------	---------	---------	--------

<u>Getränkepauschale 4</u> Sekt (Hausmarke), Fass- und Flaschenbier, alkoholfreie Getränke, Rot- und Weißwein (Hauswein), Kaffee & Tee. 1 Digestif* p.P. nach dem Essen	33,00 €	42,00 €	56,00 €	8,50 €
--	---------	---------	---------	--------

<u>Getränkepauschale 5</u> Sekt (Hausmarke), Fass- und Flaschenbier, alkoholfreie Getränke, Rot- und Weißwein (Hauswein), Kaffee & Tee. Spirituosen* und Longdrinks*	42,00 €	51,00 €	65,00 €	9,50 €
---	---------	---------	---------	--------

*Spirituosenauswahl (weitere Spirituosen auf Anfrage):

Aperol, Lillet, Avena, Ramazotti, Jägermeister, Aquavit, Waldmeisterlikör, Erdbeerlimes, Baileys, Sambuca, Berliner Luft, Wodka, Grappa, Obstbrandt, Gin, Jim Beam, Canadian Club, Bacardi, Havanna Club (3 Jahre/Especial).

Die Pauschalen gelten pro Person und können stundenweise verlängert werden. Zur Berechnung der Verlängerungsstunde wird die Personenzahl pro angefangener Stunde zugrunde gelegt.

Gerne können Sie Ihren eigenen Wein/Sekt mitbringen. Außerhalb der Getränkepauschalen berechnen wir 22,00 € Korkgeld pro ausgeschenkter Flasche Wein/Sekt.

CHECK-LISTE

Firma Ansprechpartner Anschrift Telefon / Mobil eMail	
Tag & Datum	
Uhrzeit	Eintreffen der Gäste: _____ Beginn Buffet: _____
Personenzahl	
Anlass	
Raum / Tisch Tafelform	
Dekoration	
Apéritif	
Buffet / Sonderwünsche / Änderungen:	
Getränke:	
Wein:	
Digestif:	
Kaffee:	
Sonstiges:	
Bezahlung: Buffet: <input type="checkbox"/> Gesamtrechnung <input type="checkbox"/> Einzelzahler Getränke: <input type="checkbox"/> Gesamtrechnung <input type="checkbox"/> Einzelzahler Rechnung: am selben Tag <input type="checkbox"/> am nächsten Tag <input type="checkbox"/> Rechnung zuschicken <input type="checkbox"/> Bar <input type="checkbox"/> EC-Karte <input type="checkbox"/> Kreditkarte <input type="checkbox"/> Überweisung <input type="checkbox"/>	

Rechtliche Hinweise:

Bei Mitnahme von Speisen endet unsere Haftung beim Einpacken der Speisen. Auf Wunsch sind „to go-Verpackungen“ für 2,50 €/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, mindestens jedoch für 20 Personen.

Zum Tannenhof

Inh. Heiko Sturm
Kleiststraße 49 - 38440 Wolfsburg
Tel. 0 53 61 / 86 15 86
Email: Tannenhof@aol.com
www.Tannenhof-Wolfsburg.de

Öffnungszeiten

*Mittwoch – Samstag ab 18.00 Uhr.
Jeden Samstag & Sonntag (außer an Feiertagen)
10.00 – 13.00 Uhr Langschläfer-Frühstück.*

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

