

Zum



Tannenhof

2000 25 Jahre 2025

# BBO GRILLBUFFETS



**GÜLTIG FÜR DIE SOMMERSAISON 2025**

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:**

**Maiskolben & überbackene Grill-Tomaten**

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

**Mediterranes Gemüse aus der Grill-Pfanne**

**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:**

**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**

**Mediterranes Gemüse aus der Grill-Pfanne**

**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 und 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:**

**Parfaitvariation mit frischen Früchten garniert  
& 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](http://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.*

