



**HOTEL SCHLOSS SCHWEINSBURG**

Hotel . Tagungen . Events \* \* \* \*

## **Ihr BBQ EVENT**

**im**

## **Hotel Schloss Schweinsburg**

**Den Tagungstag  
gesellig und entspannt  
ausklingen lassen**

Würstchen, leckere Salate  
und zarte Steaks.

Bei schönem Wetter gibt es  
kaum einen entspannteren  
Ausklang für einen erfolgreichen  
Tagungstag als ein leckeres Barbecue  
auf unserer schönen Terrasse.

Vom Smoker weht  
ein zarter Duft von gegrillten Steaks  
und Würstchen herüber, frisch  
zubereitete Salate und andere  
köstliche Beilagen  
stehen bereit und der  
Service serviert  
kühle Drinks und frisch  
gezapfte Biere!

Genießen Sie die  
lockere Atmosphäre  
und erfreuen Sie sich an diesem  
unvergesslich

köstlichen Abend, der durch die  
entspannte

Geselligkeit die

Gemeinschaft stärkt und  
das Team verbindet.

Für eine Schlechtwetter  
Variante ist auch gesorgt.

Hier können Sie gerne,  
unsere Räumlichkeiten in  
gemütlicher Atmosphäre im  
Hauptgebäude des  
Schlosses nutzen.





## Buffet 1

### Verschiedene Salatvariationen:

Tomatensalat,  
Gurkensalat,  
Bohnensalat,  
Weißkrautsalat  
serviert mit  
ausgewähltem Dressing

### Dips und Saucen:

Senf, Ketchup,  
Tzaziki, Cocktailsauce

### Leckeres vom Grill:

Thüringer Roster,  
Marinierte  
Schweinenackensteaks,  
Putenspieße  
mit Paprika und Zwiebeln,  
Folienkartoffeln  
mit Kräuter-Schmand,  
Maiskolben vom Grill,  
Marinierter Grillkäse

### Dessertvariationen:

Grill-Banane,  
Tarte von der Schokoladen

Ciabatta, Kräuter- &  
Knoblauchbaguette

**29,50 Euro pro Person**

## Buffet 2

### Verschiedene Salatvariationen:

Grüner Bohnensalat,  
Weißkrautsalat,  
Paprikasalat  
serviert mit ausgewähltem Dressing

### feine Auswahl an Vorspeisen:

Tomate – Mozzarella mit Basilikum,  
Schweinsburger Bauernsalat,  
Kartoffelsalat mit Kürbiskernöl,  
Antipasti-Platte

### Dips und Saucen:

Senf, Ketchup, Tzaziki,  
BBQ-Sauce, Curry Sauce

### Leckeres vom Grill:

Thüringer Roster,  
Spare Ribs,  
mit Mozzarella  
gefüllte Hähnchenbrust,  
in der Folie gegarte  
Lachsforelle,  
Westernkartoffeln  
mit Sour Cream,  
Gemüsespieße

### Dessertvariationen:

Mascarpone Creme  
mit Ananaskompott,  
Obstplatte (mundgerechte Stücke)

Verschiedene Baguettes mit  
Kräuterbutter / Tomatenbutter

**34,00 Euro pro Person**



### **Buffet 3**

#### **feine Auswahl an Vorspeisen:**

Graved Lachs & Räucherlachs,  
Antipastiauswahl mit  
Frischkäse-Pepperoni,  
Crostini mit Oliven und Bruschetta,  
Honig Melone  
mit Serrano Schinken,  
Brotsalat,  
Meeresfrüchtesalat mit Limone,  
Cesar Salat mit seinen Beilagen  
im Parmesankörbchen

#### **Dips und Saucen:**

Senf, Ketchup, Tzaziki,  
BBQ-Sauce, Senf-Mayonnaise,  
Frankfurter Grüne Sauce,  
Cocktailsauce, Knoblauchsauce

#### **Leckerer vom Grill:**

Thüringer Roster,  
Spare Ribs mit Honigmarinade,  
Kleine Steaks aus der Rinderhüfte,  
Garnelenspieß,  
Papillote vom Lachsfilet,  
Rosmarinkartoffeln,  
Kartoffelgratin,  
Gemüsespieße,  
Grillkäse

#### **Dessertvariationen:**

Apfelstrudel mit Vanillesauce,  
Obst Arrangement,  
Große Brotauswahl & Butter

**39,00 Euro pro Person**

### **Buffet 4**

#### **Verschiedene Salatvariationen:**

Tomatensalat,  
Gurkensalat,  
Maissalat,  
Cole Slaw

#### **Dips und Saucen:**

Burger-Saucen,  
Toppings,  
Chili-Cheese-Sauce

#### **Leckerer vom Grill:**

Burger Americian Style  
zum selbst belegen  
mit Patty vom  
argentinischen Rind,  
Hot Dogs,  
Pommes frites,  
Wedges,  
Curly fries,  
Bagels zum selbst belegen  
(verschiedene Aufstriche, Salate, Lachs,  
Hähnchenbrust)

#### **Dessertvariationen:**

Brownies,  
White Cake,  
Strawberry Cheesecake,  
Marshmellowcreme

Coke & Flaschenbiere,  
Eistee (Miller, Heineken)

**33,00 Euro pro Person**

Sehr gerne passen wir Ihnen auf Wunsch auch die angegebenen Vorschläge an.

Als Ansprechpartner zur Beratung und Buchung steht Ihnen

Herr Christoph Scholz gern zur Verfügung unter:

D: +49 (0) 3762 9480140

E: [christoph.scholz@gchhotelgroup.com](mailto:christoph.scholz@gchhotelgroup.com)