

# Grillbuffet 1-4 „Ochs am Berg“ 2026

-Unser Grillbuffet bieten wir Ihnen gern ab 25 Erwachsene für Sie an.-

Für die Planung Ihrer Feier benötigen wir 14 Tage vorher die Personenzahl. Bis zu 48h vor der Feier können Änderungen bei der Personenzahl beachtet werden. Die zu diesem Zeitpunkt mit uns vereinbarte Gästeanzahl, müssen wir dann auch bei weniger Gästen Ihnen in Rechnung stellen.

Für Vegetarier oder Veganer bieten wir gerne unsere Frühlingskartoffel, eine heiße Vegetarische Seele oder Grillkäse aus der Küche an, Sie dürfen sich gern auch zusätzlich am Buffet bedienen.

*Dies müssten wir im Voraus wissen!*

Gegen einen Aufpreis von 1,00 € pro Person, pro Salat können Sie gern noch weitere frische und hausgemachte Salate zu ihrem Grillbuffet dazu buchen:

- Bohnensalat mit Speck
- Krautsalat
- Nudelsalat

*Kinder bis 5 Jahre frei; Kinder von 5 – 12 Jahren 50%*

## Grillbuffet Nr. 1

27,50 €

- Schweinerückensteak, Schweinehalssteak und Schweinebauch vom Landschwein
- Truthahnsteak mit Curry mariniert
- Rote leckere Grillwurst
- Pommes Frites und Wilde Kartoffeln mit hausgemachter Sour Creme
- Gemischter frischer Salat mit hausgemachter Joghurt-Kräuter-Dressing *alternativ mit Essig & Öl-Dressing*
- Allgäuer Karottensalat
- Hausgemachter, frischer Kartoffelsalat nach altem Rezept
- Selbst gemachte Kräuterbutter sowie hausgemachte verschiedene Grillsaucen

Für Vegetarier bieten wir hier sehr gern eine Frühlingskartoffel an.  
(Kartoffel mit gebratenem Gemüse)



## Grillbuffet Nr. 2

33,50 €

- Mariniertes Ochsensteak vom Weiderind
- Schweinerücken und Schweinebauch vom Landschwein
- Truthahnsteak mit Curry mariniert
- Rote leckere Grillwurst
- Pommes Frites und Wilde Kartoffeln mit hausgemachter Sour Creme
- Gemischter frischer Salat mit hausgemachter Joghurt-Kräuter-Dressing *alternativ mit Essig & Öl- Dressing*
- Allgäuer Karottensalat
- Hausgemachter, frischer Kartoffelsalat nach altem Rezept
- Selbst gemachte Kräuterbutter sowie hausgemachte verschiedene Grillsaucen

Für Vegetarier bieten wir hier sehr gern eine Frühlingskartoffel an.  
(Ofenkartoffel mit gebratenem Gemüse)



## Grillbuffet Nr. 3

37,00 €

- Mariniertes Ochsensteak vom Weiderind
- Schweinerücken und Schweinebauch vom Landschwein
- Truthahnsteak mit Curry mariniert
- Rote leckere Grillwurst
- Gemüsepfanne mit hausgemachtem, frischen Pesto *(Karotte, Zucchini, Paprika, Aubergine, Zwiebel)*
- Pommes Frites und Wilde Kartoffeln mit hausgemachter Sour Creme
- Gemischter frischer Salat mit hausgemachter Joghurt-Kräuter-Dressing *alternativ mit Essig & Öl- Dressing*
- Allgäuer Karottensalat
- Hausgemachter, frischer Kartoffelsalat nach altem Rezept
- Selbst gemachte Kräuterbutter sowie hausgemachte verschiedene Grillsaucen

Für Vegetarier bieten wir hier sehr gern Grillkäse aus der Küche an.

## Unser exklusives Grillbuffet erhalten Sie ab 30 Erwachsene

### Grillbuffet Nr. 4

43,00 €

- Mariniertes Ochsensteak vom Weideochse
- Schweinerücken und Schweinebauch vom Landschwein
- Truthahnsteak mit Curry mariniert
- Rote leckere Grillwurst
- Vorholzer Ochsenspieße mit frischem Gemüse & Ochsenfleisch
- Gemüsespieße
- Grillkäse
- Gemüsepfanne mit hausgemachtem, frischen Pesto (Karotte, Zucchini, Paprika, Aubergine, Zwiebel)
- Pommes Frites und Wilde Kartoffeln mit hausgemachter Sour Creme
- Gemischter frischer Salat mit hausgemachter Joghurt-Kräuter-Dressing alternativ mit Essig & Öl- Dressing
- Allgäuer Karottensalat
- Hausgemachter, frischer Kartoffelsalat nach altem Rezept
- Tomaten- Mozzarella mit Basilikum
- Selbst gemachte Kräuterbutter sowie hausgemachte verschiedene Grillsaucen



Zusätzlich können Sie noch zu jedem Grillbuffet variabel dazu bestellen:



- Ochsenspieße mit Gemüse	Stück	3,80 €
- Gemüsespieße	Stück	3,20 €
- Grillkäse	pro Stück, ca. 3 Portionen	8,90 €
- Tomaten-Mozzarella	pro Person	3,20 €
- Gemüsepfanne	pro Person	3,20 €
- Maiskolben gewürzt	pro Kolben	1,90 €

Für das Buffet werden qualitativ hochwertige, frische Produkte verwendet und traditionell zubereitet. Gegrillt wird für Sie bei uns auf dem Holzkohlegrill.

Nicht das richtige dabei ???

Gerne erstellen wir Ihnen auch ein Buffet mit gegrillten Hähnchen, Krustenbarten, Schnitzel und nach Wunsch rosa gebratenes Roastbeef zusammen.