

GRILLBUFFET

VAN LOON

FRISCH VOM GRILL

Rib-Eye-Steaks
Schweinenackensteaks
Marinierter Halloumikäse
Hähnchenbrustfilets in Kräutermarinade
Nürnberger Rostbratwürstchen
Garnelenspieße
Maiskolben mit Meersalz
Grenaille-Kartöffelchen mit frischem Rosmarin

DAZU REICHEN WIR

Schiffsgemachte Kräuter- und Pfefferbutter
Van Loon Dips: Frühling, Cocktail, Remoulade, Knoblauch, Barbecue, Mango-Relish
Großer Brotkorb mit Baguette, Ciabatta und Laugengebäck

FRISCHE SALATE

Rispentomaten mit Mozzarella, schiffsgemachtem Basilikum-Pesto und Olivenöl
Rucola-Salat mit Dattelkirschtomaten, gerösteten Pinienkernen und frisch
gehobeltem Parmesan
Exotischer Glasnudelsalat mit frischem Koriander, scharfen Peperoni, Ananas und
gerösteten Nüssen
Rote Beete Couscous-Salat mit Schafskäse und Petersilie
Pastasäckchen mit Frischkäsefüllung und frischen Kräutern
Antipasti vom Grill und getrocknete Tomaten
-abgeschmeckt mit fruchtigem Olivenöl und dunklem Balsamico-

DESSERT-BUFFET

Sommerbeeren-Crumble
Schokoladenküchlein im Glas mit Vanillecrèmeschaum



JOSEPHINE ✪
PHILIPPA ✪
VAN LOON ⚓

GRILLBUFFET

VAN LOON

EXTRAS

Ziegenkäse im Sesammantel	2,50 € pro Person
Lammkarrée	7,00 € pro Person
Lammhüfte	3,50 € pro Person
Merguez-Spieß	3,50 € pro Person
Thunfisch	7,50 € pro Person
8/12 Gambas mit Kopf	5,00 € pro Person
Ibérico-Schwein	5,00 € pro Person
Köfte-Spieß	3,50 € pro Person
Ananas-Melonen-Spieß	2,00 € pro Person
Vegetarische Würstchen	3,00 € pro Person
Vegane Würstchen	3,50 € pro Person

FRISCHE SALATE

Person

Salat von Kichererbsen und roten Linsen	2,50 € pro
Kartoffelsalat mit Essig und Öl	2,50 € pro Person

DESSERT-BUFFET

Mango-Mousse	2,00 € pro Person
Passionsfrucht-Mousse	2,00 € pro Person
Panna cotta mit Himbeertopping	2,00 € pro Person
Tiramisu mit Amaretto	2,00 € pro Person



JOSEPHINE ✪
PHILIPPA ✪
VAN LOON ⚓