

SUMMER BBQ

Wir schmeißen für Sie den Grill an. Genießen Sie bei uns köstliches Grillgut - egal ob Fleisch- oder Gemüseliebhaber, wir bieten BBQ-Genuss für jeden Geschmack. Unser Standard-Bufferet kann beliebig erweitert werden, gerne können Sie auch Alternativen wählen.

BBQ-BUFFERET STANDARD

CHEF'S CHOICE SALATBUFFERET

Verschiedene knackige Blattsalate vom Wochenmarkt mit zweierlei Dressings,
Rohkost- & gemischte Salate
Brot & Brötchen mit verschiedenen Dips

CHEF'S SELECTION FROM THE GRILL

Fleisch

Medaillons von der Putenbrust
In zweierlei Paprika mariniertes Nackensteak vom Landschwein
Argentinisches Rinderhüftsteak vom Black Angus Rind
Verschiedene Dips & Kräuterbutter

Vegetarisch

Halloumi-Ananas-Spieße

BEILAGEN

Wählen Sie eine Beilage und einmal Gemüse aus unserem Angebot:

Beilage

	Bitte auswählen
Knusprige Wedges	<input type="checkbox"/>
Gebratene Polenta-Taler mit Parmesan	<input type="checkbox"/>
Kartoffelgratin	<input type="checkbox"/>
Ofenkartoffel mit Sour Cream	<input type="checkbox"/>
Rosmarinkartoffeln in der Schale mit Olivenöl „Extra vergine“	<input type="checkbox"/>

Gemüse

Mediterranes Grillgemüse	<input type="checkbox"/>
Zweierlei Bohnen	<input type="checkbox"/>
Gegrillter Maiskolben	<input type="checkbox"/>
Buntes Sommergemüse vom Wochenmarkt	<input type="checkbox"/>

DESSERT

Mango-Passionsfruchtcreme
Rote Waldbeerengrütze mit Vanillesauce
Frisches Obst

€ 39

pro Person

INFINITY
HOTEL & CONFERENCE RESORT MUNICH

WÄHLEN SIE DAZU

Bitte *Gegen
auswählen Aufpreis

VORSPEISE

Als Zusatz

SALATBUFFET

Büffelmozzarella & Strauchtomaten mit frischem Basilikum, geschrotetem Pfeffer & Zitronen-Olivenöl	<input type="checkbox"/>	3 €
Vitello Tonnato mit Kapern & Gartenpaprika	<input type="checkbox"/>	3 €
Räucherlachs, hauchdünn geschnitten mit Dip & Shiso-Kresse	<input type="checkbox"/>	4 €
Rindertatar auf geröstetem Graubrot mit Knoblauch	<input type="checkbox"/>	4 €

HAUPTGANG

Als Alternative Als Zusatz

FLEISCH

Schweinefilet im Speckmantel	<input type="checkbox"/>	3 €	<input type="checkbox"/>	8 €
Lammhüfte oder Lammchops mit Zitronenthymian-Öl	<input type="checkbox"/>	3 €	<input type="checkbox"/>	8 €
Kalbskotelette mit Kräutern der Provence	<input type="checkbox"/>	4 €	<input type="checkbox"/>	9 €

VEGETARISCH

Zucchini-Feta-Spieße vom Grill	<input type="checkbox"/>	0,50 €	<input type="checkbox"/>	5,50 €
Aufgespießter Räuchertofu mit Aprikosen & Pflaumen	<input type="checkbox"/>	1 €	<input type="checkbox"/>	6 €

FISCH

Garnelenspieße, mariniert in Zitronengras & Curry	<input type="checkbox"/>	5,50 €
Yellow Fin Tuna mit Sesamkruste	<input type="checkbox"/>	11,50 €
Ganze Lachsseite, parfümiert mit Tandoori & Räucheröl (ca. 1,5 kg für ca. 10 Personen)	<input type="checkbox"/>	49 €

BEILAGE

Knusprige Wedges	<input type="checkbox"/>	3 €
Gebratene Polenta-Taler mit Parmesan	<input type="checkbox"/>	3 €
Kartoffelgratin	<input type="checkbox"/>	3 €
Ofenkartoffel mit Sour Cream	<input type="checkbox"/>	3 €
Rosmarinkartoffeln in der Schale mit Olivenöl „Extra vergine“	<input type="checkbox"/>	3 €

GEMÜSE

Mediterranes Grillgemüse	<input type="checkbox"/>	3 €
Zweierlei Bohnen	<input type="checkbox"/>	3 €
Gegrillter Maiskolben	<input type="checkbox"/>	3 €
Buntes Sommergemüse vom Wochenmarkt	<input type="checkbox"/>	3 €

DESSERT

Zitronen-Frischkäsecreme im Glas	<input type="checkbox"/>	1 €
Vollmilch-Schokoladenmousse	<input type="checkbox"/>	1 €
Kaffeecreme	<input type="checkbox"/>	1 €

Alle Preise gelten pro Person.

INFINITY
HOTEL & CONFERENCE RESORT MUNICH