

Feiern Sie mit ihren Freunden, Arbeitskollegen oder der Familie.
Bei uns können Sie das ganze Jahr über nach Herzenslust grillen.

Sei es Ihre Hochzeit, Ihr Firmenjubiläum oder die Geburtstagsfeier!

Wir haben die passende Räumlichkeit und das passende Buffet für Sie.
Nutzen Sie unsere Erfahrungen und Möglichkeiten.

Sollten Sie in unseren Vorschlägen nicht fündig werden,
kreieren wir gern ein individuell auf Sie zugeschnittenes Grillbuffet
ganz nach Ihren Vorlieben.

Die Geschäftsführer, Herr Udo und Nils Fuhrhop,
sowie unser gesamtes Team stehen Ihnen hierbei
mit Rat und Tat zur Seite.

Ihr individuelles Grillbuffet

wird sich ergeben

- aus Ihren persönlichen Vorstellungen -
- den saisonbedingten Leckereien -
- unserer vielfältigen Angebotspalette -
- und den Kreationen unseres Küchenteams -

Herzlich Willkommen
im Ringhotel Forellenhof
Ihre Familie Fuhrhop mit Team

Stand 01.01.2019
Änderungen vorbehalten



Forellenhof Grillfestival

Von unserem Schwenkgrill

Sous Vide gegarte Rinderhüfte

mit Rosmarin und Thymian aromatisiert

-am Grill tranchiert-

Auf der Haut gebratene Maispoulardenbrust

mit Estragon-Senfmarinade

Lammkoteletts

mit Rosmarin und Knoblauch

Aus unserem Smoker

Fjordlachs vom Zedernbrett

(nach Wunsch)

Aus der Riesenfanne

Kanarische Runzelkartoffeln

mit Mojo Verde

Mediterrane Gemüsepfanne

Antipasti Variation

von Aubergine, Zucchini, Champignon und Roter Zwiebel

Penne Nudelsalat

mit Pesto, Rucola, getrockneten Tomaten und Pinienkernen

Hausgemachter Kartoffelsalat

-nach Großmutter's Art-

Tomate-Mozzarella

Saisonales Salatbuffet

mit zweierlei Dressing

Currydip, Barbecuesauce, Aioli

Baguette, Buttervariation

36,90 € pro Person

39,90 € pro Person mit Smoker

Heidjer Grillspektakel

Von unserem Schwenkgrill

Hünzinger Rostbratwurst

Schweinenackensteak

in feuriger Marinade

Truthahnspeiß

mit Curry und Zwiebeln

Forellenfilet

mit Gemüsejulienne in der Folie gegart

Aus dem Wok

Gebratene Zucchini

Aus der Riesenschpfanne

Junge Kartoffeln

mit Sour Cream

Kartoffelsalat, Nudelsalat

Saisonales Salatbuffet

mit zweierlei Dressing

bunte Dipauswahl

Baguette mit Butter

27,50 € pro Person

XXL Grillbuffet

Von unserem Schwenkgrill

Rosa gebratener Rinderrücken

mit Rosmarin und Thymian aromatisiert

-am Grill tranchiert-

Gefüllte Truthahnbrust

Schweinfilet im Baconmantel

Rosa gebratene Lammkeule

mit Knoblauch und provenzalischen Kräutern mariniert

Aus dem Smoker

Rinder Short Loin Ribs

niedertemperaturgegarnte Rinderrippe mit Barbecue-Lack

-am Buffet tranchiert-

Fjordlachs vom Zedernbrett

Aus der Riesenpfanne

Champignon-Zwiebelgemüse

Von der Burgerstation

**Patties vom Hünzinger Welsh-Black Rind
-rosa gebraten-**

Brioche Brötchen, Zwiebelchutney, Römersalat
Tomate und Scharfe Else
Süßkartoffelpommes

Saisonales Salatbuffet

mit zweierlei Dressing

Kartoffelsalat

in Joghurt-Kräutermayonnaise

Nudeltomatensalat, Paprika-Krautsalat
und bunte Blattsalate, verschieden Dressings
Kräuterbutter, Barbecue Sauce, Curry Dip

Mediterrane Baguetteauswahl

Butter

44,50 Euro pro Person

American Barbecue

Rib-Eye Steak

mit gestoßenem bunten Pfeffer

Chicken Wings

“Teriyaki Style”

Baby Back Ribs

in Whiskey-Barbecuemarinade

Hänchensteaks

aus dem Kokos-Limetten Sud

Butterfischsteak

mit Limonen-Zitronengrasmarinade

Lammkoteletts

ingelegt in Knoblauch-Rosmarinöl

Garnelenspieße

Potato Wedges

mit Sour Cream

Süßkartoffelpommes

Cole Slaw, Orange-Chicken Salad, Caesar Salad

Süßkartoffel-Maissalat, Tomaten-Chilissalat mit frischem Koriander

Farmer Dip, Käse-Bohrendip, Currydip

36,50 Euro pro Person

Rind

WELSH-BLACK

Das Welsh-Black oder Waliser Schwarzvieh ist eine Rinderrasse aus Wales in Großbritannien. Wie der Name bereits sagt, sind die Rinder schwarz. In der Regel tragen sie Hörner, es gibt allerdings auch einzelne hornlose Linien. Ebenso gibt es einzelne rote Exemplare der Rasse.

Bei dieser Rinderrasse handelt es sich um eine Fleischrindrasse, die das ganze Jahr über im Freien gehalten wird. Ihr besonders fein marmoriertes Fleisch mit hohem Eigengeschmacksanteil findet vor allem in gehobenen Restaurants Verwendung. Bei der Geburt im Mittel 35 kg schwer, erreichen Kühe ausgewachsen ein Gewicht von 650 bis 800 kg, Bullen 900 bis 1250 kg.

Wir beschäftigen uns als alte Landwirtschaft's Familie seit 2010 mit der Zucht dieser außerordentlichen Tiere. Der Hintergrund ist neben der Tatsache eigenen Grund und Boden zu bewirtschaften ist der regionale Bezug einheimischer Erzeugnisse. Unser weitläufiges Ziel ist es immer mehr regionale Erzeugnisse in unserem Restaurant zu vermarkten.

Neben Forellen, Kartoffeln, Spargel, Wasser, Eiern, Honig, Käse, Wurst, Heidelbeeren, Äpfeln, und hauseigenem Bier, bieten unsere Welsch Black Rinder die ideale Ergänzung in der regionalen Angebots Palette.

„Grillvorschläge“

