



Grillbuffet „Meine Villa Mare Klassik“

Steakauswahl vom Wildschwein aus unserem eigenen Jagdrevier

Steaks vom Kikok-Maishähnchen

BBQ-Spieße vom Oldesloer Landschwein

Saisonale Auswahl aus der hauseigenen Grillwurstmanufaktur
(z.B.: Fenchel-Zitrone, Salsiccia, Merguez, Wild, Thüringer Art, Krakauer)

Frisches Grillgemüse von Zucchini & Möhren

Gegrillte Pilze mit heimischen Wildkräutern

Gebutterte Maiskolben vom Grill

Gegrillte Kartoffeln mit Fleur de Sel und Sour Cream

Gemischter Salat mit Fetakäse,
gerösteten Kernen und Dressings

Cole Slaw

Große Auswahl an Grillsaucen, hausgemachten Dips
und leckerer Kräuterbutter

Gewürzbar

Verschiedene Brotsorten frisch aus dem Ofen

kontakt Meine Villa Mare Travemünde / Lübeck Catering - Dennis Gehl
Lindwurmstraße 57a, 23570 Lübeck-Travemünde

tel 04502 / 84 93 139 mobil 0179 / 20 84 644

mail meinefeier@meine-villa-mare.de web www.meine-villa-mare.de





Grillbüffet „Meine Villa Mare Exklusiv“

Brust vom Kikok-Maishähnchen mit Orangen-Pfeffer

Hüftsteaks vom Travemünder Limousin-Weiderind

Grillsteaks vom Oldesloer Landschwein

Frisches Lachssteaks mit Fenchel und Zitrone

Saisonale Auswahl aus der hauseigenen Grillwurstmanufaktur
(z.B.: Fenchel-Zitrone, Salsiccia, Merguez, Wild, Thüringer Art, Krakauer)

Frisches mediterranes Grillgemüse

Gegrillte Tomaten mit Fetakäse

Gebutterte Maiskolben vom Grill

Rosmarinkartoffeln mit Sour Cream

Italienischer Nudelsalat mit gerösteten Pinienkernen

Mare - Salatbar mit diversen Toppings und Dressings

Große Auswahl an Grillsaucen, hausgemachten Dips
und leckerer Kräuterbutter

Gewürzbar

Verschiedene Brotsorten frisch aus dem Ofen

kontakt Meine Villa Mare Travemünde / Lübeck Catering - Dennis Gehl
Lindwurmstraße 57a, 23570 Lübeck-Travemünde

tel 04502 / 84 93 139 mobil 0179 / 20 84 644

mail meinefeier@meine-villa-mare.de web www.meine-villa-mare.de





Grillbuffet „Meine Villa Mare Land & Meer“

Hüftsteaks vom Travemünder Limousin-Weiderind

Putenfiletspieße mit Aprikosen im Speckmantel

Cevapcici – unsere Spezialität

Saisonale Auswahl aus der hauseigenen Grillwurstmanufaktur
(z.B.: Fenchel-Zitrone, Salsiccia, Merguez, Wild, Thüringer Art, Krakauer)

Frisches Lachssteak mit Fenchel und Zitrone

Garnelen-Spieße

Grillkartoffeln mit Sesam und Sour Cream

Glasierte, gegrillte Möhren mit Thymian

Villa - Mare - Salatbar mit diversen Toppings und Dressings

Italienischer Kartoffelsalat mit Rucola

Gurken-Mango-Salat mit Honig-Chili-Dressing

Große Auswahl an Grillsaucen, hausgemachten Dips
und leckerer Kräuterbutter

Gewürzbar

Verschiedene Brotsorten frisch aus dem Ofen

kontakt Meine Villa Mare Travemünde / Lübeck Catering - Dennis Gehl
Lindwurmstraße 57a, 23570 Lübeck-Travemünde

tel 04502 / 84 93 139 mobil 0179 / 20 84 644

mail meinefeier@meine-villa-mare.de web www.meine-villa-mare.de





Grillbüffet “Meine Villa Mare Gourmet“

Rumpsteaks mit Orangenpfeffer
vom Travemünder Limousin-Weiderind

Grillsteaks vom Iberico Schwein

Saisonale Auswahl aus der hauseigenen Grillwurstmanufaktur
(z.B.: Fenchel-Zitrone, Salsiccia, Merguez, Wild, Thüringer Art, Krakauer)

Doradenfilet mit Kräutern in Folie

Fetakäse mit Peperoni und Oliven in Folie

Mediterranes Grillgemüse

Rosmarinkartoffeln

Griechischer Bauernsalat mit Fetakäse

Weißer Bohnensalat

Tomatensalat mit Mozzarella und Basilikum

Nudelsalat mit Pesto und Oliven

Große Auswahl an Grillsaucen, hausgemachten Dips
und leckerer Kräuterbutter

Gewürzbar

Verschiedene Brotsorten frisch aus dem Ofen

kontakt Meine Villa Mare Travemünde / Lübeck Catering - Dennis Gehl
Lindwurmstraße 57a, 23570 Lübeck-Travemünde

tel 04502 / 84 93 139 mobil 0179 / 20 84 644

mail meinefeier@meine-villa-mare.de web www.meine-villa-mare.de



Grillbüffet “Meine Villa Mare Steak Festival“

Rumpsteaks & Rib-Eye-Steaks
vom Travemünder Limousin-Weiderind

Lammfilets aus Schleswig-Holstein mit Thymian

Maispouarden-Steaks mit Curry-Marinade

Schweinelachssteaks
vom Oldesloer Landschwein mit Steak-Pfeffer

Gegrillte Sesamkartoffeln mit Sour Cream

Gegrillte Paprika & Butter-Maiskolben

Gemischte Antipasti-Platte

Tomate- Mozzarella mit frischem Basilikum

Villa - Mare - Salatbar mit diversen Toppings und Dressings

Große Auswahl an Grillsaucen, hausgemachten Dips
und leckerer Kräuterbutter

Gewürzbar

Verschiedene Brotsorten frisch aus dem Ofen



Grillbuffet „Meine Villa Mare Deluxe“

Rib-Eye-Steak vom Travemünder Limousin-Weiderind

Flanksteak vom Limousin-Weiderind (vor Ort tranchiert)

Kikok-Maishähnchenbrust mit Orangenpfeffer

Saisonale Auswahl aus der hauseigenen Grillwurstmanufaktur
(z. B.: Fenchel-Zitrone, Salsiccia, Merguez, Wild, Thüringer Art, Krakauer)

Garnelen – Spieße

Gegrillte Pilze mit Wildkräutern

Pikante Bohnen in Tomaten-Zwiebelsauce

Süßkartoffel-Püree

Kartoffel – Gurkensalat

Fenchel-Orangen-Salat

Mozzarella mit Tomaten und Rucola

Villa - Mare - Salatbar mit diversen Toppings und Dressings

Große Auswahl an Grillsaucen, hausgemachten Dips
und leckerer Kräuterbutter

Gewürzbar

Verschiedene Brotsorten frisch aus dem Ofen

kontakt Meine Villa Mare Travemünde / Lübeck Catering - Dennis Gehl
Lindwurmstraße 57a, 23570 Lübeck-Travemünde

tel 04502 / 84 93 139 mobil 0179 / 20 84 644

mail meinefeier@meine-villa-mare.de web www.meine-villa-mare.de



Grillbuffet „Meine Villa Mare Veggie“

Gebutterte Maiskolben

Artischocken vom Grill mit Aioli

Avocado vom Grill mit Tomaten-Salsa-Dip

Fetakäse mit Oliven und Peperoni

Sesamkartoffeln mit Kräuter-Quarkdipp

Knackiges Grillgemüse von Paprika, Auberginen, Zucchini & Fenchel

Gegrillte Pilze mit Wildkräutern

Salatbar mit Toppings & Dressings

Möhren - Ingwer Salat mit Cashew-Kernen

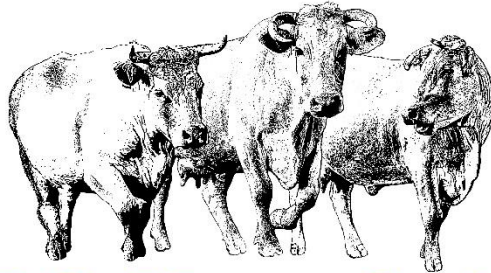
Glasnudelsalat mit Gemüsestreifen Asia Style

Pellkartoffelsalat mit Gurken und klarem Dressing

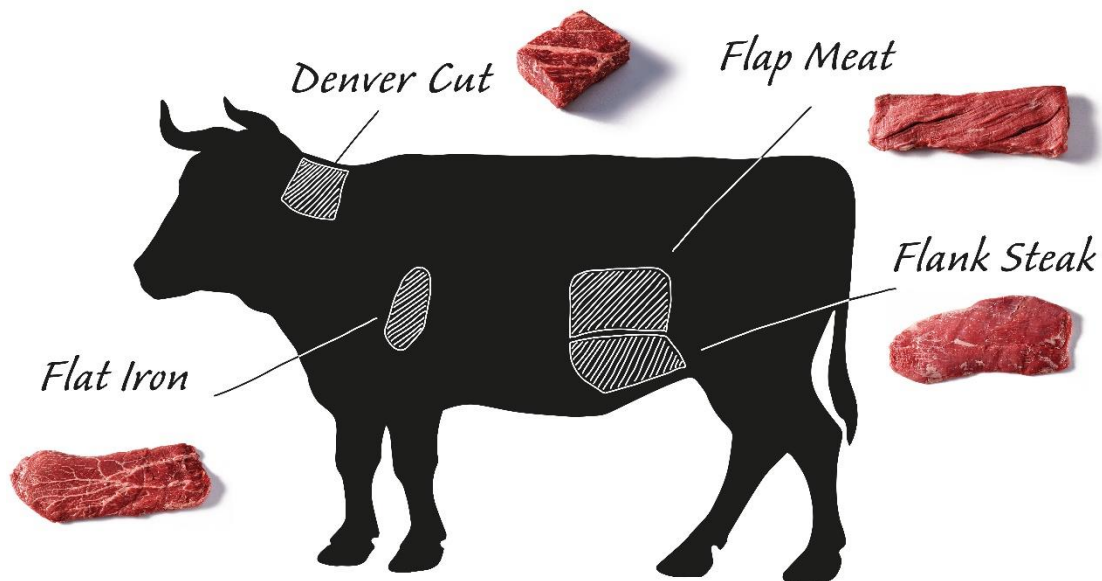
Tomate mit Mozzarella und frischem Basilikum

frischer Brotkorb

Auswahl an hausgemachten Dippes und Kräuterbutter



BBQ New Cuts!



Sie grillen gern und lieben BBQ? Dann sind die New Cuts für Sie genau das Richtige. Beim BBQ verwandeln sich auch bisher unbekannte Teilstücke des Tieres in Edelstücke. Jeder kennt das beliebte Filet-Steak als zartesten Muskel vom Rind. **Die New Cuts hingegen befinden sich meist an Stellen mit höherer Bewegung und Belastung.** Dies führt dazu, dass die Stücke einen etwas festeren Biss haben aber auch besonders aromatisch sind. Mit der richtigen Zubereitung verwandeln sich diese Teile in saftige Meisterstücke.

kontakt Meine Villa Mare Travemünde / Lübeck Catering - Dennis Gehl
Lindwurmstraße 57a, 23570 Lübeck-Travemünde

tel 04502 / 84 93 139 mobil 0179 / 20 84 644

mail meinefeier@meine-villa-mare.de web www.meine-villa-mare.de

Upgrades:

BBQ Steaks New Cuts – vor Ort tranchiert:

z.B. **Flank Steak** (schönes gleichmäßiges mageres Stück aus dem Bauchlappen mit feiner Fleischfaser, kräftiger Geschmack)

Flap Steak (American Cut aus der seitlichen Bauchdecke; als Verlängerung des Roastbeefs (Rückenmuskel) verläuft das Flap Meat von der letzten Rippe am Rücken entlang und ist recht stark marmoriert sowie intensiv im Geschmack)

oder unser spezieller **Villa-Mare-Cut** (bzw. **Denver-Cut** - Teilstück aus dem Steacknackten; 6 Wochen gereift. Eine starke Marmorierung und die besondere Lage im Nacken sorgen dafür, dass der Denver-Cut besonders zart, aber kräftig im Geschmack ist)

+ 4,00 EUR pro Person

Wild-Steaks-Upgrade:

z.B. Hirsch-Steaks, Wildschwein-Steaks und frische Wildbratwürste

+ 4,00 EUR pro Person

Fisch-Upgrade:

z.B. Thunfisch, Garnelen-Spieße und Dorade

+ 4,00 EUR pro Person