



## Grillbüffet „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  
und 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](mailto:meinefeier@meine-villa-mare.de) web [www.meine-villa-mare.de](http://www.meine-villa-mare.de)



## Grillbuffet „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  
(Sorten z. B.: Fenchel-Zitrone, Salsiccia, Merguez, Wild,  
Thüringer Art und 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



## Grillbüffet „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 und 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](mailto:meinefeier@meine-villa-mare.de) web [www.meine-villa-mare.de](http://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 und 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](mailto:meinefeier@meine-villa-mare.de) web [www.meine-villa-mare.de](http://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

---

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](mailto:meinefeier@meine-villa-mare.de) web [www.meine-villa-mare.de](http://www.meine-villa-mare.de)





## Grillbüffet „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 und 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](mailto:meinefeier@meine-villa-mare.de) web [www.meine-villa-mare.de](http://www.meine-villa-mare.de)



## Upgrades:

BBQ Steaks New Cuts: z.B. Flanksteak, Flap Steak (auch Sirloin Tip, die Schwester des Flanksteaks, genannt) oder unser spezieller Forst-Cut (Denver-Cut) - vor Ort tranchiert

+ 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