

## SOMMERLICHES BBQ-BUFFET IM GASTWERK HOTEL UNSER EXKLUSIVES GRILLANGEBOT FÜR SIE

Lassen Sie Ihren Sommer unvergesslich werden und genießen Sie unser saisonales BBQ-Buffet. Ob als Sommerfest, Firmenfeier oder kulinarische Begleitung Ihrer Tagung, wir verwöhnen Sie mit aromatischen Fisch- und Fleischspezialitäten, erfrischenden Salaten und fruchtig-süßen Desserts. Serviert in unserem neu gestalteten Wintergarten mit 80 Sitzplätzen im Innenraum sowie 20 Sitzplätzen und 32 Stehplätzen auf der Terrasse wird Ihre Veranstaltung im Gastwerk Hotel zum einzigartigen Grillerlebnis.



### Unser BBQ-Buffet beinhaltet:

#### Grillgut:

- Verschiedene Bratwürste (Thüringer Bratwurst, Geflügelbratwurst, vegane Bratwurst)
- Marinierte Rindersteaks
- Jamaican Jerk Chicken
- Garnelen im Bananenblatt
- Feta im Pergament
- Gegrillte Maiskolben
- Grillkartoffeln

#### Hausgemachte Salate:

- Caesar Salad
- Cole Slaw
- Salat aus Grillgemüse
- Salat mit Ziegenkäse, Melone und Pfirsich
- Spargelsalat

#### Hausgemachte Saucen und Dips:

- Tomaten-Chili-Butter
- Rotes-Zwiebel-Chutney
- Sweet-Chili-Sauce
- Sauce Béarnaise
- Chimichurri
- Dijon Senf
- Aioli

#### Dessert:

- Beeren-Crumble mit Vanillecreme und gerösteten Mandeln
- Panna Cotta mit Kokosmilch
- Gegrillte Ananas mit Honig-Ricotta

#### Getränke:

- Getränkepauschale von vier Stunden für Bier, Wein, Prosecco, Softgetränke und Kaffee
- Anschließend werden weitere Getränke nach Verbrauch berechnet

**Regulärer Preis: € 124,00 pro Person**

**Exklusiver Preis für Juli und August: € 112,00 pro Person**

Das Angebot gilt für eine Mindestteilnehmeranzahl von 40 Personen. Die Speisen werden in der Küche zubereitet und in Chafing Dishes serviert. Auf Anfrage und nach Verfügbarkeit bieten wir eine Live-Grillstation.

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage.  
Ihr Team vom Gastwerk Hotel Hamburg

## SUMMER BARBECUE BUFFET AT GASTWERK HOTEL OUR EXKLUSIVE OFFER FOR YOU

Make your summer unforgettable and enjoy our seasonal BBQ buffet. Whether as a summer party, company celebration or culinary accompaniment to your conference, we will spoil you with aromatic fish and meat specialities, refreshing salads and fruity-sweet desserts. Served in our newly designed Winter Garden with 80 seats inside and 20 seats and 32 standing places on the terrace, your event at the Gastwerk Hotel will be a unique barbecue experience.



### Our BBQ buffet includes:

#### Grilled food:

- o Various sausages (Thuringian sausage, poultry sausage, vegan sausage)
- o Marinated beef steaks
- o Jamaican jerk chicken
- o Prawns in banana leaf
- o Feta in parchment
- o Grilled corn on the cob
- o Grilled potatoes

#### Homemade salads:

- o Caesar salad
- o Cole slaw
- o Grilled vegetable salad
- o Salad with goat's cheese, melon and peach
- o Asparagus salad

#### Homemade sauces and dips:

- o Tomato and chilli butter
- o Red onion chutney
- o Sweet chilli sauce
- o Béarnaise sauce
- o Chimichurri
- o Dijon mustard
- o Aioli

#### Dessert:

- o Berry crumble with vanilla cream and roasted almonds
- o Panna cotta with coconut milk
- o Grilled pineapple with honey ricotta

#### Drinks:

- o Four-hour drinks package for beer, wine, prosecco, soft drinks and coffee
- o Afterwards, additional drinks will be charged according to consumption

**Regular price: € 124.00 per person**

**Exclusive price for July and August: € 112.00 per person**

The offer is valid for a minimum of 40 people. The food is prepared in the kitchen and served in chafing dishes. On request and subject to availability, we also offer a live barbecue station.

We look forward to your enquiry.  
Your team from Gastwerk Hotel Hamburg