



Wein- & Friesenstube  
RESTAURANT · CATERING

# Grillbuffets & Getränkepauschalen

für Gruppen, Ausflüge, Firmen, etc.

- 2024 -





# Wein- & Friesenstube

RESTAURANT · CATERING

## Grill Buffets mit Grillservice

Grillbuffets für Gruppen ab 20 Personen

### Friesen Grillbuffet (warm/kalt)

original Thüringer und Schinken Bratwürste  
marinierte Nackensteaks vom Schwein  
marinierte Medaillons von der Pute

\*

kleine herzhaft Röstkartoffeln  
mit Basilikum Pesto  
gebackene würzige Kartoffelecken  
Kleine Grillkartoffeln mit Quark

\*

gemischte Blattsalate  
American und hausgemachtes Balsamico Dressing  
Krautsalat, Pellkartoffelsalat und Speckkartoffelsalat

\*

hausgemachter Kräuterquark, Kräuterbutter,  
Barbecue Soße, Senf, Ketchup....  
Knoblauch Brote und kleine Party-Brötchen

Ab 20 Personen: 43,50 € pro Person  
Ab 30 Personen: 40,90 € pro Person

mit hausgemachter Roter Grütze sowie Vanillesoße

zzgl. 7,00 € pro Person

### Grillbuffet Classic (warm/kalt)

original Thüringer und Schinken Bratwürste  
marinierte Nackensteaks vom Schwein  
marinierte Medaillons von der Pute  
Schaschlik mit Rindfleisch und Schweinefilet  
Gemüsespieße

\*

kleine herzhaft Röstkartoffeln mit hausgemachtem  
Basilikum Pesto  
gebackene würzige Kartoffelecken  
Kleine Grillkartoffeln mit Quark

\*

Auswahl von Blattsalaten aus den Vier- und Marschlanden,  
French und hausgemachten Balsamico Dressing  
Krautsalat, Pellkartoffelsalat und  
mediterrane Nudelsalat

Tomate Mozzarella Kügelchen mit Cherry Tomaten und  
hausgemachtem Basilikum Pesto  
frischer Rucola Salat mit Cherry Tomaten, Pinienkernen und  
frisch gehobeltem Parmesan  
und Balsamico Dressing

\*

hausgemachter Kräuterquark, Kräuterbutter, Barbecue  
Soße, Senf, Ketchup....  
Knoblauch Brote  
ofenfrische Brötchenauswahl

\*

hausgemachte Desserts, fruchtige Rote Grütze mit Vanille  
Soße und Schoko- Mousse

Ab 20 Personen: 57,00 € pro Person  
Ab 30 Personen: 54,50 € pro Person



# Wein- & Friesenstube

RESTAURANT · CATERING

## Exquisites Grillbuffet (warm/kalt)

Marinierte argentinische Huftsteaks  
Schweinefilet-Spieße mit Paprika und Zwiebel  
Thüringer, Schinken Bratwürste, Salsiccia Rostbratwurst  
Spare Rips mit leichter Rauchnote  
marinierte Medaillons von der Poularde nach Tanduri Art  
Fischfiletspieße vom Lachs und Buntbarsch

\*

Kleine herzhaft Röstkartoffeln mit  
hausgemachtem Basilikum Pesto  
gebackene würzige Kartoffelecken  
kleine Grillkartoffeln mit Quark

\*

Auswahl von Blattsalaten aus den Vier- und Marschlanden  
French und hausgemachtem Balsamico Dressing

\*

Ceasar Salat mit Hähnchen und Parmesan  
Krautsalat, Pellkartoffelsalat  
mediterraner Nudelssalat  
Cus cus Salat  
California Garnelensalat

\*

Büffelmozzarella mit sonnengereiften Tomaten,  
hausgemachtem Basilikum Pesto  
Frischer Rucola Salat mit Cherry Tomaten, Pinienkernen  
und frisch gehobeltem Parmesan

\*

Antipasti-Spezialitäten  
gegrillte Zucchini  
geschmorte Paprika  
überbackene Auberginen  
gedünstete Champignons  
mit Aprikosen confierte Karotten

\*

Hausgemachter Kräuterquark  
Knoblauchbrote, kleine Partybrötchen  
Kräuterbutter, Senf, hausgemachte Barbecue Sauce,  
Frischkäse Tomaten Dip, fruchtiger Curry Dip Ketchup....

\*

hausgemachte fruchtige Rote Grütze mit Vanille Soße  
hausgemachtes Schoko- Mousse  
hausgemachte Limonenschaumcreme

Ab 20 Personen: 70,50 € pro Person  
Ab 30 Personen: 65,90 € pro Person

## Barbecue American Style

Holzfüllersteaks vom Schwein  
Burger auf dem Rost gebraten  
verschiedene Würstchen  
Hähnchenschenkel feurig mariniert  
Rib eye Steak mit Bärlauch und grünem Pfeffer  
Lachssteaks mit Koriander-Limonenbutter  
Cheese-Steak  
Bacon Mushrooms

\*

Wedges  
French fries  
Jackson-Kartoffeln  
Jalapeño Knoblauch Baguette

\*

Caesar Salad  
Louisiana Cocktail mit Garnelen und Mangos  
verschiedene Blattsalate  
California Reissalat  
Nudelsalat

\*

Guacamole (Avokado-Dip)  
Barbecue Soße  
Senf, Ketchup, Sourcreme

Ab 20 Personen: 66,50 € pro Person  
Ab 30 Personen: 63,00 € pro Person

mit hausgemachter Rote Grütze und Vanillesauce

zzgl. 7,00 € pro Person



# Wein- & Friesenstube

RESTAURANT · CATERING

## Grill Buffets für Gruppen zum selbergrillen

Grillbuffets für Gruppen ab 20 Personen

Hier geben wir Ihnen als Gruppe die Möglichkeit sich selber zu versorgen.  
Alles ist vorbereitet und gekühlt gelagert.  
Gartenbereiche, Geschirr und Grillzubehör stehen für Sie bereit.

Unsere Grillbuffets zum selbergrillen eignen sich besonders für Boßelgruppen, Fahrradtouren,  
Paddeltouren oder andere Aktivitäten.

### Friesen Grillbuffet (warm/kalt)

original Thüringer und Schinken Bratwürste  
marinierte Nackensteaks vom Schwein  
marinierte Medaillons von der Pute  
kleine Grillkartoffeln

\*

gemischte Blattsalate  
American und hausgemachtes Balsamico Dressing  
Krautsalat, Pellkartoffelsalat und Speckkartoffelsalat

\*

hausgemachter Kräuterquark, Kräuterbutter,  
Barbecue Soße, Senf, Ketchup....  
Knoblauch Brote und kleine Party-Brötchen

ab 20 Personen: 36,00 € pro Person  
ab 30 Personen: 34,00 € pro Person

mit hausgemachter Roter Grütze sowie Vanillesoße

zzgl. 7,00 € pro Person

### Grillbuffet Classic (warm/kalt)

original Thüringer und Schinken Bratwürste  
marinierte Nackensteaks vom Schwein  
marinierte Medaillons von der Pute  
Schaschlik mit Rindfleisch und Schweinefilet  
Gemüsespieße und kleine Grillkartoffeln

\*

Auswahl von Blattsalaten aus den Vier- und Marschlanden,  
French und hausgemachten Balsamico Dressing  
Krautsalat, Pellkartoffelsalat und  
mediterraner Nudelsalat

Tomate Mozzarella Kügelchen mit Cherry Tomaten und  
hausgemachtem Basilikum Pesto  
frischer Rucola Salat mit Cherry Tomaten, Pinienkernen und  
frisch gehobeltem Parmesan  
und Balsamico Dressing

\*

hausgemachter Kräuterquark, Kräuterbutter, Barbecue  
Soße, Senf, Ketchup....  
Knoblauch Brote  
ofenfrische Brötchenauswahl

\*

hausgemachte Desserts, fruchtige Rote Grütze mit Vanille  
Soße und Schoko- Mousse

ab 20 Personen: 47,00 € pro Person  
ab 30 Personen: 45,00 € pro Person



# Wein- & Friesenstube

RESTAURANT · CATERING

## Getränkepauschale zu Grillbuffets

### Pauschale Grillen mit Service

zwei Sorten Bier vom Fass  
(Dithmarscher hell und dunkel)  
verschiedene Sorten Hefeweizen, alkoholfreie Biere  
Sekt, Prosecco  
Hausweine (Rotwein, Weißwein)  
alle Soft Getränke & Säfte des Hauses  
Kaffee

26,00 € für 3 Stunden pro Person  
29,50 € für 4 Stunden pro Person

### Pauschale Grillen für Selbstgriller mit Selbstbedienung

zwei Sorten Bier vom Fass  
(Dithmarscher hell und dunkel)  
verschiedene Sorten Hefeweizen, alkoholfreie Biere  
Sekt, Prosecco  
Hausweine (Rotwein, Weißwein)  
alle Soft Getränke & Säfte des Hauses  
Kaffee

21,00 € für 3 Stunden pro Person  
24,00 € für 4 Stunden pro Person

### So erreichen Sie uns (Büro):

Wein- & Friesenstube  
Ochsenwerder Elbdeich 10  
21037 Hamburg

Tel.: 040 / 89 72 30 00  
Tel.: 040 / 737 41 98  
Fax: 040 / 737 22 04  
E-Mail: [kontakt@friesenstube.hamburg](mailto:kontakt@friesenstube.hamburg)  
Web: [www.marschlaender-elblounge.de](http://www.marschlaender-elblounge.de)