



Wein- & Friesenstube
RESTAURANT · CATERING

Grillbuffets & Getränkepauschalen

für Gruppen, Ausf üge, Firmen, etc.

- 2026 -





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 herzhafte 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-Brotchen

Ab 20 Personen: 44,50 € pro Person
Ab 30 Personen: 41,90 € 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 herzhafte 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
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: 58,00 € pro Person
Ab 30 Personen: 55,50 € 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 Ribs mit leichter Rauchnote
marinierte Medaillons von der Pouarde nach Tanduri Art
Fischfiletspieße vom Lachs und Buntbarsch

*

Kleine herzhafte 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

*

Cesasar 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: 71,50 € pro Person
Ab 30 Personen: 66,90 € pro Person

Barbecue American Style

Holzfällersteaks 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: 67,50 € pro Person
Ab 30 Personen: 64,00 € pro Person

mit hausgemachter Rote Grütze und Vanillesauce

zzgl. 7,00 € pro Person



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: 37,00 € pro Person
ab 30 Personen: 35,00 € 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 Kugelchen 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: 48,00 € pro Person
ab 30 Personen: 46,00 € pro Person



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

27,50 € für 3 Stunden pro Person
31,00 € 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

22,50 € für 3 Stunden pro Person
25,50 € 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
Web: www.marschlaender-elblounge.de
Web: www.wein-und-friesenstube.de