

Arrangements

Grundpaket:

Vorschlag 1

OMS Grillbuffet

(ab 50 Personen)

- Saftige Nackensteaks vom Schwein in einer Paprika-Curry-Marinade
- Putenbrustwellen auf Spieß in einer Kräuter-Curry-Marinade
- Hähnchenbrustfilet in einer Asia-Curry-Marinade
- Kölsche Metzger-Grillwurst
- Bratkartoffeln oder Brätlinge
- Maiskolben an Spießchen
- Salatvariationen mit versch. Dressings
- Brotauswahl mit diversen Buttermischungen (Kräuter-, Ingwer-, Koriander-, Zitronenbutter), Aioli und Dips
- Reiche Auswahl an Grill- und Barbecuesaucen
- Dessert von farbiger Götterspeise über Mousse au Chocolat bis Zitronen-Stracciatella

Vorschlag 2

OMS Grillbuffet II

(ab 50 Personen)

- Hähnchenbrust in Zitronengras und Curry-Marinade
- Arg. Hüftsteak in Hot Red Chili
- Schweinesteaks in Westernsauce
- Grillwurst
- Wildlachs in Kräuterbutter
- Kleine Pellkartoffeln mit Aioli-Kräuterquark
- Salatvariationen mit versch. Blattsalaten, Tomaten, Gurken, Ruccola mit Pinienkernen
- Nudel- und Kartoffelsalat
- Caesar Salat
- Vier verschiedene Salatsaucen
- Brotauswahl mit verschiedener Butter
- Große Auswahl an Grillsaucen
- Panna Cotta mit frischer Himbeersauce
- Dessertwellen
- Obstsalat

Vorschlag 3

Amerikanisches Grillbuffet

(ab 100 Personen)

Vorspeisen

- Putenbrust „Florida“ – mit frischer Ananas
- Arg. Chiliroastbeef mit amerikanischer Sauce
- Kanadischer Wildräucherlachs
- Seafood Memphis
- Nachos mit Guacamole
- Hähnchenspieße in scharfer Sauce
- Salatbuffet – versch. Blattsalate
- Tomatensalat mit Paranüssen
- Cole Slaw
- Salsadip (Mexican Style)
- Caesar Salat
- Versch. Dressings
- Brot- und Butterauswahl

Hauptgerichte vom Grill

- Spare Ribs in Barbecuesauce
- Hähnchenfilet in Zironengras-Marinade
- Schweinesteak „Western Art“ mit Rauchmarinade
- Steak und Lobster
- Rumpsteak in Red Chili-Marinade
- Hummerkrabben
- Bratwurst „Farmer Art“ – grobe Bratwurst mit Paprika und Chili
- Große Grillsaucenauswahl
- Idahoe Potatoes mit Sauerrahm
- Maiskolben
- Kartoffelwedges

Dessert

- Sommerliche Obstplatte
- Bananen-Rum-Mousse
- Frische Ananasspalten mit Erdbeeren
- Softeis mit flambiertem Obstsalat
- Mini Muffins (versch. Sorten)

Vorschlag 4

Karibisches Buffet

(ab 100 Personen)

Vorspeisen

- Schinken und Hühnerfleisch serviert in der Melone
- Avocado mit Thunfischsalat
- Fleischbällchen in einer Chili-Tomatensauce
- Artischockenböden mit Krabbensalat
- Hähnchenspieße mit Ananas in Erdnussauce
- Gefüllte Tomatenkörbchen mit Garnelen
- Scampispieße im Kokosmantel
- Salatbuffet
- Versch. Blattsalate
- Tomaten
- Gurken
- Mais
- Rote Bohnen
- Versch. Dressings
- Caesars Salat (wird vor Ihren Gästen zubereitet)
- Brot- und Butterauswahl

Hauptgang (vom Grill)

- Gegrillter Hummer mit gebackener Zitrone und Kräuterbutter
- Red Snapper im Bananenblatt gegart
- Rumpsteak in Hot Chili-Marinade
- Spare Ribs mit verschiedenen Dips
- Zarte Schweinerückensteaks mit Mangospalten
- Hähnchenbrustspieße mit Zitronengras und frischen Früchten
- Chicken Wings scharf mariniert
- Gefüllte Backkartoffeln
- Gemüsereis

Dessert

- Exotische Früchtespieße
- Caipirinhacreme
- Kokosmousse mit Ananasragout
- Bacardicreme mit Lemonenspiegel
- Bananencreme auf Bananenblatt
- Tahiti-Vanillemousse mit Schokolade

Vorschlag 1 bis 4 beinhalten noch folgendes:

- Frisch gezapftes Kölsch, z.B. Früh, ..
- Softdrinks, z.B. Coca-Cola, Fanta, Apfelsaftschorle, Wasser, Coca-Cola Light und Orangensaft
- Weiterhin bekommen Sie das Beachvolleyballfeld reserviert. Sie können zudem das Fußballfeld und selbstverständlich auch den Badebereich für sonstige sportliche Aktivitäten (z.B. Floßbau) nutzen.

Für die Sicherheit sorgt unsere Badeaufsicht. Selbstverständlich sind mehrere Mitarbeiter für das Barbecue und die Getränkeausgabe sowie eine Reinigungskraft für die Toilettenanlage mit in der Pauschale enthalten.

Zusatzpaket 1:

Zusätzlich zum Grundpaket ein erweitertes Essens-, Getränke- und Cocktailangebot:

- Cocktailempfang zur Begrüßung durch unseren Cocktailmixer
- Für den ganzen restlichen Abend alle weiteren Cocktails an der separaten Cocktailbar inklusive
- Prosecco, Weißwein, Rosé
- Longdrinks (wie Wodka+Lemon oder Red Bull, Jägermeister+Red Bull, Bacardi+Cola oder ähnliches)
- Weizenbier
- Trendbiere in Flaschen (wie z.B. Becks Gold, Becks Green Lemon, Veltins V+, Bit Copa, Salitos, Schöfferhofer+Grapefruit, Corona, San Miguel, Heineken, Red Bull)
- Kaffee und Tee in verschiedenen Varianten
- Nach dem Essen Grappa und Ramazotti
- Tomaten mit Mozzarella
- Schinken mit Melonen
- Garnelenspieße mit Knoblauchsauce
- Kartoffeln mit Kartoffelcreme
- Farbige Götterspeise
- Mousse au Chocolat
- Frischer Fruchtsalat mariniert in Grand Marnier mit Sahne

Zusatzpaket 2:

Zusätzlich zum Grund- und Zusatzpaket 1:

- Ein zusätzliches Zelt zu den bestehenden Beachclub-Zelten für große Gesellschaften
- Ausstattung des Zeltes mit Stehtischen, Esstischen und Tischdekoration
- Diskjockey für sechs bis acht Stunden inkl. Technik
- Da bei schönem Wetter Badegäste auf dem Gelände sind, sorgt ein Mitarbeiter dafür, dass der reservierte Clubbereich nur von Ihren Gästen / Mitarbeitern genutzt wird