



Bellevue Rheinhôtel

— Familientradition seit 1887 —

Grillbuffet-Vorschläge 2024

(ab 20 Personen)

„BBQ Classics“

Vorweg

Griechischer Salat mit Fetakäse, Oliven, Peperoni und roten Zwiebeln

Mediterraner Nudelsalat mit sonnengetrockneten Tomaten
und Pinienkernen

Caprese (Tomate, Mozzarella, Basilikum)

Auswahl an Rohkost- und Blattsalaten mit zweierlei Dressings

Pane Rustico, Kürbiskernbaguette und Butterrosetten

Frisch vom WEBER-Grill

Schängel Nackensteaks in Senf-Biermarinade

Bellevue Bratwurst

Ofenkartoffeln mit Dipp

Dazu eine Auswahl an verschiedenen Grillsaucen

(BBQ, Aioli, Pesto-Schmand, Mango-Curry)

47,00

(53,00 inkl. Tagesdessert)



Bellevue Rheinhôtel

— Familientradition seit 1887 —

„Grand BBQ“

Vorweg

Beinhaltet alle Vorspeisen aus Buffet 1 („BBQ Classics“)
und zusätzlich:

Melone mit verschiedenen Schinken

Toskanischer Brotsalat

Würzige Bloody Mary Shots

Frisch vom WEBER-Grill

Beinhaltet alle Grillspezialitäten aus Buffet 1 („BBQ Classics“)
und zusätzlich:

Ananas-Garnelenspieße

Merguez

Putensteaks in Curry-Honig

Mediterranes Gemüse

57,00

(62,00 inkl. Tagesdessert)



Bellevue Rheinhôtel

— Familientradition seit 1887 —

„Grillers Haven“

Vorweg

Beinhaltet alle Vorspeisen aus Buffet 2 („Grand BBQ“)

Frisch vom WEBER-Grill

Beinhaltet alle Grillspezialitäten aus Buffet 2 („Grand BBQ“)

und zusätzlich:

Rumpsteak in grobem Pfeffer und Café-de-Paris Butter

65,00

(71,50 inkl. Tagesdessert)

„Bellevue's Supreme Cut BBQ“

Gegen Aufpreis (je nach Tagespreis):

Dry Aged Beef Entrecote

Tomahawk Steak (ca. 1kg)

ca. 26,50 Aufpreis (auf Anfrage)