

Der Sommer kommt und mit ihm die

Grillsaison auf GUT SONNENHAUSEN – NATÜRLICH!

Gönnen Sie sich, Ihren Freunden und Mitarbeitern eine kurze Auszeit bei einem entspannten Grillevent. Wir haben ein paar Vorschläge für Sie vorbereitet.

Lassen Sie sich inspirieren. Gerne erstellen wir auch individuelle auf Sie zugeschnittene Angebote!

Sonnenhausener Barbecue-Packages ab 10 Personen

Unser Koch brät Fleisch und Gemüse für Sie und Ihre Gäste à la minute vor Ihren Augen auf unseren Rösle-Grills, dem Green Egg oder unserem Aromaholz-Smoker – je nach Programm.

Sie buchen das „Drumherum-Basis-Paket“ plus eine der drei BBQ-Varianten.

Für alle:

Das DRUMHERUM-BASIS-PAKET

€ 29,00 pro Person

Hierin sind enthalten:

Grillkartoffeln mit einer leckeren Joghurt-Sauerrahm-Kräuter-Sauce, Sonnenhausener Blattsalate mit Dressing, marinierte Antipasti von Sonnenhausener Feld und Wiese (je nach Ernte), Kräuterbaguette, und als Nachspeise z.B. unser Minz-Dattel-Eis.

Zu allen BBQs servieren wir außerdem eine feine Auswahl lokaler Brotspezialitäten, Almbutter, würzige Kräuterbutter und verschiedene Dips, wie z.B. Senf, Ketchup, BBQ Sauce und Sauerrahm.



Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Mitarbeitern. All unsere Menüzutaten und Getränke stammen, soweit nicht anders gekennzeichnet, aus Betrieben mit Bio-Zertifizierung.
Kontrollstelle für Küche und Restaurant: DE-Öko-006; für unsere Landwirtschaft: DE-Öko-003.
Alle genannten Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer und gelten von 01.01. bis 31.12.2019

BASIC-BBQ - Auf-den-Teller

saftige Schweinenackensteaks, Rinderhüftsteaks, die Herrmannsdorfer Bratwurst-Auswahl und Grillgemüse

+ € 16,00 pro Person

PARTY-BBQ - Auf-die-Hand

saftiges Pulled Porc im Bun und pikante Chicken Wings aus dem Smoker, Herrmannsdorfer Bratwurst-Auswahl

Dieses BBQ wird im Schälchen zum Selbernehmen angerichtet.

+ € 19,00 pro Person

SPEZIAL-BBQ - Auf-den-Teller

saftige Spare Ribs, rosa gebratene Rinderrückensteaks, Butterfly-Hähnchenkeulen aus dem Smoker und unser berühmter überbackener Käse-Brot-Laib.

+ € 25,00 pro Person



Die Herrmannsdorfer Bratwurst-Auswahl

Je nach Saison und Verfügbarkeit gibt es:

Lammbratwürste mit oder ohne Minze, Käsekrainer, Schweinsbratwürste, Bärlauchbratwurst, Currywurst, Debreziner, Grillschnecken, Kalbsbratwurst, Chili-Bratwurst, Salsiccia



Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Mitarbeitern. All unsere Menüzutaten und Getränke stammen, soweit nicht anders gekennzeichnet, aus Betrieben mit Bio-Zertifizierung.
Kontrollstelle für Küche und Restaurant: DE-Öko-006; für unsere Landwirtschaft: DE-Öko-003.
Alle genannten Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer und gelten von 01.01. bis 31.12.2019

add on:

„back to the roots“ - das Mitmach-Tool in unserem KÜCHENGARTEN

Ehe es zum Grill geht, spazieren Sie mit Ihren Gästen und Ayla Bog, unserer Garten- und Kräuterspezialistin, in den Bio-Küchengarten. Sie erfahren mehr über die Vorteile und Herausforderungen des Bio-Anbaus. Es wird gemeinsam geerntet, gewaschen, geschnippelt und zubereitet. Feinstes vom Feld auf den Tisch. Und am Grill ergänzen wir weitere Köstlichkeiten – unübertroffen und einfach gut.

+ € 21,00 pro Person
exklusive BBQ

Möglich von Mitte Juni bis Ende September.

Bitte denken Sie an geeignete Kleidung für den Garten und das Feld.



Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Mitarbeitern. All unsere Menüzutaten und Getränke stammen, soweit nicht anders gekennzeichnet, aus Betrieben mit Bio-Zertifizierung.
Kontrollstelle für Küche und Restaurant: DE-Öko-006; für unsere Landwirtschaft: DE-Öko-003.
Alle genannten Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer und gelten von 01.01. bis 31.12.2019

Das archaische GANZ-BRATEN-BBQ

Ab 100 Personen

Der ganze Rinderrücken und der ganze Schweinerücken vom Smoker, handtranchiert vor Ihren Gästen, feurige Chicken Wings und Herrmannsdorfer Bratwurst-Auswahl. Dazu Grillkartoffeln mit Joghurt-Kräuter-Schmand, Kräuterbaguette, gegrillte Maiskolben, gebackener Käse-Brot-Laib sowie marinierte Salate und Blattsalate vom Feld.

... eine feine Auswahl lokaler Brotspezialitäten, Almbutter, würzige Kräuterbutter und verschiedene Dips, wie z.B. Senf, Ketchup, BBQ Sauce und Sauerrahm.

€ 58,00 pro Person



Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Mitarbeitern. All unsere Menüzutaten und Getränke stammen, soweit nicht anders gekennzeichnet, aus Betrieben mit Bio-Zertifizierung.
Kontrollstelle für Küche und Restaurant: DE-Öko-006; für unsere Landwirtschaft: DE-Öko-003.
Alle genannten Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer und gelten von 01.01. bis 31.12.2019