



Grillbuffet

Gerne bieten wir Ihnen auch ein auf Ihre Veranstaltung abgestimmtes Buffet oder Menü an. Unser Küchenchef freut sich, Ihnen einen individuellen Vorschlag auszuarbeiten.

Grillbuffet I

Sommerliches Salatbuffet mit Rohkost
dazu Joghurtdressing und Wurzelgemüsevinaigrette

Feine Brotauswahl

* * *

Hochrippe vom Angusrind

Brätwurst von der Odenwälder Wildsau mit Steinmühlensenfcreme
und geschmolzenen Zwiebeln

Dazu reichen wir Ihnen:

„Papa asada“, gebackene Kartoffeln mit Kräuterschmand,
Papilotten von jungem Gemüse und verschiedene Dips

* * *

„Museumsdessert“ im Gläschen nach Art des Hauses

€ 56,00 p. P.

Optional buchbar:

Hauptkomponente: Meeresfrüchtespieß (zzgl. 6,90 p. P.)

Hauptkomponente Flammfachs (zzgl. 7,20 p.P.)

Grillbuffet I

Sommerliches Salatbuffet mit Rohkost
dazu Joghurtdressing und Wurzelgemüsevinaigrette

Feine Brotauswahl

* * *

Kalbskarree mit Thymianbearnaise

Brätwurst von der Odenwälder Wildsau mit Steinmühlensenfcreme
und geschmolzenen Zwiebeln

Flammfachs

[Lachseiten auf dem Zedernbrett über offenem Feuer gegart]

Dazu reichen wir Ihnen:

„Papa asada“, gebackene Kartoffeln mit Kräuterschmand,
Papilotten von jungem Gemüse und verschiedene Dips

* * *

„Museumsdessert“ im Gläschen nach Art des Hauses

€ 71,50 p. P.



Stand 01.01.2026, Änderungen vorbehalten

Ihre Ansprechpartner vom Technik Museum Sinsheim:

Susanne Rieder
+49 7261 9299-11

event@technik-museum.de

Caroline Kreß
+49 7261 9299-49

event@technik-museum.de

Ronja Lehmann
+49 7261 9299-26

event@technik-museum.de

Besuchen Sie uns auch unter:

eventmuseum.de

