

Landgasthaus Brüers
(0 44 82) 3 19



2021/22

Menü- und Buffetvorschläge

Munderloher Straße 22 26209 Hatten-Munderloh

INHALT

Menüs ganzjährig	3
Schnitzeljagd P.....	3
Königskeglermenü P.....	3
Ein Hauch Italien P.....	4
Probier Ma(h)l nach Lust und Laune T.....	5
Probier Ma(h)l fleischlos T.....	7
Hochzeitsmenü einfach P.....	9
Hochzeitsmenü ganz klassisch P.....	9
Menüs saisonal	10
Weißer Wintertraum P.....	10
Oldenburger Grünkohlmenü P.....	10
Wildplatte Wilde Hilde P.....	11
Wildtischbuffet P.....	11
Buffets ganzjährig	12
Buffet Kleine Schnitzelei.....	12
Buffet Große Schnitzelei.....	12
Bratkartoffelbuffet.....	13
Hochzeitsbuffet einfach.....	14
Hochzeitsbuffet ganz Klassisch.....	15
Norddeutsches Genießerbuffet.....	16
italienisches Buffet.....	17
Buffets saisonal	18
Grillbuffet Sommerlust.....	18
Sommerliche Gartenparty im Grünen.....	19
Wildes Grillbuffet.....	20
O`zapft is.....	21
Wildbuffet.....	22
Vorweihnachtsbuffet.....	23

Änderungen und Preisanpassungen vorbehalten.
Gültig ab September 2021.

Kaffeezeit	24
Kaffeegedeck 1	24
Kaffeegedeck 1	24
Tortenbuffet	24
Kaffeetafeln für Trauerfeiern	25
Frühstück	26
Frühstück zum Verwöhnenlassen	26
Frühstück mal anders.....	27
Geschäftsbedingungen	28



Änderungen und Preisanpassungen vorbehalten.
Gültig ab September 2021.

MENÜS GANZJÄHRIG

SCHNITZELJAGD

P

ab 12 Personen 20,90 Euro

Kleine Schweineschnitzel,
Piccata vom Hähnchen,
kleine Friesenschnitzel mit frischen Nordseekrabben,
Rahm- und Tomaten-Kräuter-Sauce,
Ratatouille,
Bratkartoffeln und Kartoffelkroketten,
bunter Salat mit zweierlei Dressings

Herrencreme

KÖNIGSKEGLERMENÜ

P

ab 12 Personen 28,90 Euro

Hühnersuppe Mulligatawny

Schweinefilet im Ganzen gegart mit gebratenen Champignons,
Hähnchenroulade mit Spinatfüllung,
Kräuterbutter und Rahmsauce,
grüne Bohnen in Speckbutter,
dazu Kartoffelkroketten und
bunter Salat mit zweierlei Dressings

Apfelcrumble mit Vanilleeis

ab 12 Personen 27,90 Euro

Minestrone

Piccata vom Hähnchen,
Florentiner Braten mit Knoblauch und Salbei,
italienisches Ofengemüse mit Olivenöl,
Romanesco,
Polenta und Thymianbratkartoffeln

Apfeltiramisù



ab 8 Personen

*Sehr geehrte Gäste,
je nach Jahreszeit und Lust und Laune
unserer Küchenbrigade bieten wir Ihnen wechselnde ProbierMa(h)le.
Lassen Sie uns doch gemeinsam ein Menü
nach Ihren Wünschen zusammenstellen.*

Vorspeisen:

Hausgebeizter Graved Lachs mit Orangen-Fenchel
an Blattsalat in Balsamicodressing

oder

Ziegenkäse-Crème-brûlée mit
Feldsalat in Kartoffeldressing

oder

Lauwarm gebeizter Saibling mit Räucherfischmousse

oder

Wildschinken an Feldsalat in Granatapfeldressing
mit karamellisierten Walnüssen

oder

Gebeiztes Filet vom Reh an Feldsalat in
Granatapfeldressing mit gerösteten Nüssen

oder

Carpaccio von der Gänsebrust mit Rapunzeln in Walnussdressing

oder

Geräucherte Wildgänsebrust mit Blattsalat und Tomatenmarmelade

Kleine Suppen:

Cremesuppe von der Schwarzwurzel mit gebratenem Rehfilet

oder

Ochsenschwanzsuppe mit Grießnocken

oder

Tafelspitzbouillon mit Bärlauchflädle

oder

Cremesuppe vom Spargel mit Nordseekrabben

oder

Essenz vom Wild Célestine

oder

Cuxhavener Krabbensuppe mit Dill

oder

Cremesuppe von der Topinambur mit Bärlauchöl

Hauptgerichte:

Hüftsteak in Rinderbackensauce mit Bohnenbündchen

oder

Rehrücken auf gebratenen Pfifferlingen mit Spätzle

oder

Lammschnitzel in der Kräuterpanade auf
sautiertem Frühlingsgemüse

oder

Zander, auf der Haut gebraten,
mit Stangenspargel in Orangen-Vanille-Butter

oder

Rinderfilet an Stangenspargel mit Morchelrahm

oder

Filet vom Wildschwein auf gerahmten Schwarzwurzeln mit
Rotweinschalotten

oder

Lammrücken unter der Ziegenfrischkäsekruste auf
Schnippelbohnen

oder

Gebratener Zander auf Rahmsauerkraut

oder

Rosa gebratene Entenbrust auf Spitzkohl mit Rotweinschalotten

oder

gebratener Seeteufel unter einer Rotwein-Schalotten-Kruste in
Curryschaum auf Schmorgemüse

Desserts:

Kleine Dessertvariation

oder

Grießflammeri mit Balsamicopflaumen

oder

Champagnerparfait mit Gewürzfeigen

oder

Löwenzahnblütensüppchen mit Beerenfrüchten

oder

Crème Caramel von der Tonkabohne

oder

Geeister Christstollen mit Blutorangensauce

oder

Krüllkuchen gefüllt mit Pharisäermousse

oder

Crème brûlée mit Heidelbeereis

PROBIER MA(H)L FLEISCHLOS

T

ab 8 Personen

Vorspeisen:

Feldsalat in Preiselbeerdressing mit gebratenen Pfifferlingen

oder

Carpaccio von der Roten Bete

mit Blattsalat in weißem Balsamicodressing

oder

Wildkräutersalat mit Steckerübenterrine

oder

Avocado-Feigen-Salat in Walnusskaramell mit

Ziegenkäse und Rosmarin-Brotchips

oder

Kohlrabicarpaccio mit Mangodressing

Kleine Suppen:

Cremesuppe vom Spinat mit Feta

oder

Cremesuppe von der Topinambur
mit Sauerampferpesto

oder

Cremesuppe vom Spargel

oder

Püreesuppe von der Möhre mit Erdnüssen

oder

Cremesuppe von der Schwarzwurzel

oder

Suppe von der Roten Beete mit Ingwer und Kokos

Vegetarische Hauptgerichte:

Spinatknödel mit Taleggio in Pilzrahm

oder

Ratatouille mit Thymianpolenta

oder

Gebackenes Kräuterrisottobällchen mit Panko in Curryschaum

oder

Gebackene Erbsenkroketten auf Schmorgemüse in Rote-Beete-Sauce

Probier **MA(H)L**

*Sollten Sie AllergikerInnen oder VeganerInnen unter
Ihren Gästen haben,
lassen Sie es uns bitte wissen,
gerne stellen wir ein passendes Menü zusammen.*

**Änderungen und Preisanpassungen vorbehalten.
Gültig ab September 2021.**

HOCHZEITSMENÜ EINFACH

P

ab 12 Personen 25,90 Euro

Munderloher Hochzeitsuppe

Geschmorter Rinderbraten und
Nackenbraten vom Schwein mit gebratenen Champignons,
Gemüsevariation aus Erbsen, Wurzeln, Blumenkohl und
grünen Bohnen mit Speckstippe,
dazu Salzkartoffeln und Kartoffelkroketten,
angemachte Salate von Gurke, Tomate, Möhre und Bohne

Vanilleeis mit heißen Kirschen

HOCHZEITSMENÜ GANZ KLASSISCH

P

ab 12 Personen 29,90 Euro

Munderloher Hochzeitsuppe

Hausgemachte Rinderrouladen mit Schmorsauce,
Spießbraten mit gebratenen Champignons,
Hähnchenbrust im Knuspermantel,
Gemüsevariation aus Erbsen, Wurzeln, Blumenkohl und
grünen Bohnen mit Speckstippe,
dazu Salzkartoffeln und Kartoffelkroketten,
bunter Salat mit zweierlei Dressings

Vanilleeis mit heißen Himbeeren

*Alternativ: dreierlei Desserts in Schüsseln
Aufpreis: 1,50 Euro pro Person*

MENÜS SAISONAL

WEISSER WINTERTRAUM

P

Januar bis März
ab 12 Personen 28,90 Euro

Weißer Rahmsuppe von der Schwarzwurzel

Geschmorter Tafelspitz vom Rind
in weißer Meerrettich-Sauce auf Wirsinggemüse,
dazu Bouillonkartoffeln oder Salzkartoffeln

Weißer Mousse von der Schokolade

OLDENBURGER GRÜNKOHLMENÜ

P

Januar bis Anfang März
ab 8 Personen 23,90 Euro

Hühnersuppe nach Art des Hauses

Oldenburger Grünkohl mit Kasselerbraten,
Bauchspeck, Kochwurst und Pinkel,
dazu Salzkartoffeln

Hausgemachte Rote Grütze
mit Vanilleschaum und Schokoladeneis

*Alternativ: Bratkartoffeln
Aufpreis: 1,50 Euro pro Person*

**Änderungen und Preisanpassungen vorbehalten.
Gültig ab September 2021.**

WILDPLATTE WILDE HILDE

P

Mitte Oktober bis Januar
ab 4 Personen 24,90 Euro

Genießen Sie eine Überraschungsplatte mit dem Besten unserer Wildkarte und mehr!

WILDTISCHBUFFET

P

Mitte Oktober bis Januar
ab 4 Personen 34,90 Euro

Vorspeisenplatte mit Waldorfsalat, Rote-Bete-Carpaccio mit Ziegenkäse und karamellisierten Walnüssen, Feldsalat mit Paprikadressing, Wildschinken und -salami, Pastrami vom Wildschwein, Sauce Cumberland und Chutney, dazu hausgemachtes Cranberry-Orangen-Brot

Kleine Wildessenz

Steaks aus der Rehkeule,
Wildhacksteaks mit Rotweinschalotten,
Rouladen vom Wildschwein mit Wildjus,
Sauerbraten vom Hirsch nach Rheinischer Art mit Schmorsauce,
Apfel-Rotkohl und Rosenkohl mit Speckstippe,
Aprikosenklöße und Kartoffelkroketten

Dessertvariation aus Tobleronemousse, Calvados-Apfelcrumble und Mandel-Grießflammeri mit Gewürzpflaumen

Wir verwenden ausschließlich Wild von uns bekannten Jägern der umliegenden Hegeringe.

**Änderungen und Preisanpassungen vorbehalten.
Gültig ab September 2021.**

BUFFETS GANZJÄHRIG

BUFFET KLEINE SCHNITZELEI

ab 45 Personen 19,90 Euro

Kleine Schweine- und kleine Kräuterschnitzel,
Hähnchenbrust im Knuspermantel,
Champignon-Rahm, Paprika-Schmorsauce und Curryfruchtsauce,
bunte Gemüsevariation,
Bratkartoffeln und Kartoffelgratin,
Tomaten-, Gurken- und Möhrensalat

Bayerische Creme und Schokoladenpudding mit Vanillesauce

BUFFET GROSSE SCHNITZELEI

ab 35 Personen 25,90 Euro

Kleine Schweine- und kleine Kräuterschnitzel,
Piccata vom Hähnchen und vom Heilbutt,
kleine Friesenschnitzel mit frischen Nordseekrabben,
Champignon-Rahm, Kräuter-Tomaten-Sauce und
Grüner-Pfeffer-Sauce,
bunte Gemüsevariation,
Bratkartoffeln und Kartoffelgratin,
Tomaten-Rucola-Salat und Bauernsalat mit Hirtenkäse

Hausgemachte Mousse au Chocolat mit Vanillesauce und
Bayerische Creme

BRATKARTOFFELBUFFET

ab 35 Personen 27,90 Euro

Leckere Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln, dazu Räucherlachs und Graved Lachs mit Dill-Senf-Sauce, Kräuter-, Pfeffer- und Edelmatjes mit Sauce nach Hausfrauenart, hausgemachtes Sauerfleisch und Roastbeef mit Remoulade

Spießbraten mit geschmorten Zwiebeln oder grober Leberkäse mit Spiegeleiern, ofenfrischer Burgunderbraten und Pannfisch mit einer körnigen Senfsauce

Marktfrische Salate mit Joghurt- und Balsamicodressing

Frischer Obstsalat mit Suzzi-Rahm und Mousse au Chocolat



HOCHZEITSBUFFET EINFACH

ganzjährig
ab 35 Personen 28,90 Euro

Munderloher Hochzeitssuppe,
am Tisch serviert

Hausgemachte Rinderrouladen mit Schmorsauce,
Spießbraten mit gebratenen Champignons,
Hähnchenbrust im Knuspermantel mit Curryfruchtsauce,
Spinat-Nudel-Gratin mit Lachswürfeln,
Gemüsevariation aus Erbsen, Wurzeln, Zuckermais,
grünen Bohnen mit Speckstippe und Blumenkohl,
dazu Salzkartoffeln, Butterreis und Kartoffelkroketten,
angemachte Salate

Dessert nach Wahl,
ab 35 Personen: drei Sorten,
ab 80 Personen: vier Sorten

Zum Beispiel:
Welfenspeise,
Tobleronemousse,
Spekulatiuscreme,
Vanilleeis mit heißen Kirschen, Himbeeren oder Zimtpflaumen,
Bayerische Creme,
Herrencreme,
Mousse au Chocolat,
Rote Grütze mit Vanillesauce,
Mascarponecreme mit frischen Früchten,
Sauerrahmcreme mit Erdbeerpüree,
Panna cotta,
hausgemachtes Tiramisù,
Himbeer-Zuppa-inglese,
Limoncelloparfait mit Blutorangensauce
Eierlikörcreme oder
weiße Mousse von der Schokolade.

HOCHZEITSBUFFET GANZ KLASSISCH

ganzjährig
ab 35 Personen 34,90 Euro

Munderloher Hochzeitssuppe,
am Tisch serviert

Caprese-Salat, Antipasti,
Honigmelone mit Ammerländer Kernschinken,
Räucherlachs mit Zitronen-Sahne,
Römersalat mit Avocadodressing, Feigen und
karamellisierten Walnüssen,
bunter Blattsalat mit Balsamicodressing

Hausgemachte Rinderrouladen mit Schmorsauce,
Schweinefilet mit gebratenen Champignons,
Hähnchenbrust im Knuspermantel mit Curryfruchtsauce,
Spinat-Nudel-Gratin mit Lachswürfeln,
Gemüsevariation aus Erbsen, Wurzeln, Zuckermais,
grünen Bohnen mit Speckstippe und Blumenkohl,
dazu Rosmarinkartoffeln, Butterreis und Kartoffelkroketten

Dessert nach Wahl,
ab 35 Personen: drei Sorten,
ab 80 Personen: vier Sorten

NORDDEUTSCHES GENIESSERBUFFET

ganzjährig
ab 40 Personen 39,90 Euro

Nordseekrabben-Cocktail,
Burgunder-Matjestopf,
Schinken vom hiesigen Wild,
rosa Senf-Roastbeef mit Remoulade und
Forellenmousse mit Lachskaviar

Blattsalat mit Holunderdressing

Geschmorte Lammkeule mit Jus auf Rahmkohlrabi,
rosa gebratene Entenbrust auf Schnippelbohnen mit Rotweinschalotten,
Ahrenhorster Edelwaller mit einer körnigen Senfsauce auf Spitzkohl,
dazu Lütje Tuffels und gestovte Kartoffeln

Rohmilchkäse von der Hofgemeinschaft Grummersort mit Senfsaucen

Holsteiner Apfelkompott mit Quarkschaum,
Welfenspeise und
friesische Teecreme mit Rum-Sauerkirschen

ITALIENISCHES BUFFET

ab 35 Personen 40,90 Euro

Paprika mit Knoblauch,
gefüllte Oliven und Kirschaprika,
Balsamicozwiebeln,
gegrillte Zucchini- und Auberginenscheiben,
geröstete Weißbrotscheiben mit Knoblauchöl,
Mortadella di Bologna und toskanische Fenchelsalami,
Pflaumen im Speckmantel,
Garnelen in Kräuteröl,
Tomate-Mozzarella mit Basilikum,
dazu Olivenöl und Aceto balsamico,
ofenfrische Ciabatta

Minestrone

Saltimbocca vom Schweinefilet
mit Madeirasauce und Speckpolenta,
geschmorter Rehbraten mit Thymianjus,
gratinierte Spinatmakkaroni,
Ossobuco mit Gremolata und einem jahreszeitlichen Risotto,
gebratener Kabeljau mit frischen Miesmuscheln,
Estragon-Weißweinsauce und Thymianbratkartoffeln

Käsebrett mit italienischer Käseauswahl

Limoncelloparfait,
Pannacotta mit frischen Früchten und
hausgemachtes Tiramisù

BUFFETS SAISONAL

GRILLBUFFET SOMMERLUST

Mai bis September
ab 50 Personen 36,90 Euro

Marinierte Lammkoteletts,
frische hausgemachte Curry-Rindsbratwürstchen,
Grillbratwurst von der Fleischerei Sünkler,
Steaks aus der Rinderhüfte

Geräucherte Heilbuttfiletts auf Fenchelgemüse in der Folie gegart,
gegrillte Garnelenspieße mit Knoblauch mariniert

Antipasti-Auswahl mit
toskanischer Fenchelsalami,
eingelegten Oliven,
gegrillten Zucchini und Auberginen,
gefüllten Peperoni,
Caprese-Salat mit Büffelmozzarella

in Olivenöl geschwenkte Meersalzkartoffeln mit Rosmarin,
gegrillte Maiskolben

bunter Blattsalat mit Balsamicodressing,
Brotauswahl mit ofenfrischem Baguette
sowie Saftkornbrot und Roggenbrot,
verschiedene Grillsaucen,
Kräuterbutter und Aioli

Rohmilchkäseauswahl von der Hofgemeinschaft Grummersort
zweierlei Senfsaucen

Hausgemachtes Tiramisù,
frischer Obstsalat und Tonkabohnenmousse

SOMMERLICHE GARTENPARTY IM GRÜNEN

Mai bis September
ab 20 Personen 32,90 Euro
ab 35 Personen 29,90 Euro

Pastrami vom heimischen Wild mit Tomatenmarmelade,
Römersalat mit Feige & karamellisierten Walnüssen,
Caprese-Salat mit Büffelmozzarella & rotem Basilikum,
gebratenes & eingelegtes Gemüse, Oliven,
Rotkohlsalat, Focaccia

Weißer Gazpacho mit Weintrauben

kleine Hühnersteaks auf Schmorgemüse mit Monkey-Gland-Sauce,
geräucherter Heilbutt auf Ratatouille,
Wildfrikadellen mit Rotweinschalotten,
Runzelkartoffeln mit grüner und roter Sauce,
Thymianpolenta

Leche frita und Limoncelloparfait



Änderungen und Preisanpassungen vorbehalten.
Gültig ab September 2021.

WILDES GRILLBUFFET

Mai bis September
ab 35 Personen 34,50 Euro

Nackensteaks vom Wildschwein,
Steaks aus dem Hirschrücken,
Wildbratwurst,
geräucherte Wildgänsebrust,
kleine Wildfrikadellen,
grüner Spargel im Wildschinkenmantel

Zwiebel-Dattel-Salat mit Chili,
Rotkohlsalat mit Apfel,
Curry-Bohnen-Salat,
bunter Blattsalat mit zweierlei Dressings,
Kartoffelsalat mit Chorizo,
Süßkartoffelscheiben mit Cranberry-Whisky-Glasur,
Grilltomaten, Maisbrot

Dips und Relishes aus der eigenen Küche:
Bananenketchup, Pflaumenketchup,
südafrikanische Monkey-Gland-Sauce,
Heidelbeerchutney, Kräuterbutter,
Gurkenrelish und Blaubeersenf

Potpourri in Weckgläsern,
gegrillte Ananas mit Karamell

O`ZAPFT IS

September und Oktober
ab 35 Personen 26,90 Euro

Hennenknödelsuppe,
am Tisch serviert

Weißwurst, Leberkäs und kleine Schweinshaxen,
süßer Senf,
Sauerkraut,
Kartoffel-Endivien-Salat und Kartoffelpüree,
Radi und Krautsalat
Obatzda mit Semmeln und Roggenbrot

Hausgemachte Bayerisch Creme mit Himbeermark
und Zwetschgenknödel mit Vanillesauce



Änderungen und Preisanpassungen vorbehalten.
Gültig ab September 2021.

WILDBUFFET

Oktober und November
ab 40 Personen 34,90 Euro

Hausgemachter Waldorfsalat,
Rote-Beete-Carpaccio
mit Ziegenkäse und karamellisierten Walnüssen,
Feldsalat mit Granatapfeldressing,
Chinakohlsalat mit Paprikadressing,
Terrine vom Fasan mit Sherry und
Sauce Cumberland,
Wildschinken und Damwildsalami,
Pastrami vom Wildschwein,
hausgemachtes Cranberry-Orangen-Brot

Cremesuppe von Waldpilzen und Wildessenz

Wildbratwürste und Wildhacksteaks mit Rotweinschalotten
und Kürbischutney,
Ragout vom heimischen Wild mit pochierter Rotwein-Birne,
Rücken vom Hirsch auf Rahmwirsing,
geschmorter Rehbraten und Rouladen vom Wildschwein,
Sauerbraten vom Hirsch nach Rheinischer Art,
geschmorte Hasenkeulen auf Spitzkohl,
Sauerbratenschmorsauce, Hirschjus und
Brombeer-Pfeffer-Sauce,
Apfel-Rotkohl und Rosenkohl mit Speckstippe,
hausgemachte Aprikosenklöße, Semmelklöße
und Kartoffelkroketten

Rohmilchkäse von der Hofgemeinschaft Grummersort
mit Senfsaucen

Tobleronemousse, Calvados-Apfelcrumble und
Mandel-Grießflammeri mit Gewürzpflaumen

VORWEIHNACHTSBUFFET

November und Dezember
ab 40 Personen 29,90 Euro

Räucherlachs mit Zitronen-Sahne,
Graved Lachs und Honig-Senf-Dip,
Carpaccio von der geräucherten Gänsebrust mit Wasabinüssen,
Fenchelsalami, Forellenmousse mit Kaviar,
Chinakohlsalat mit Paprikadressing, Feldsalat mit Walnussdressing,

Cremesuppe von der Topinambur und Rinderbouillon

Wildgulasch mit Preiselbeer-Birne und Apfel-Rotkohl,
Schweinefilet mit Rahmsauce und gebratenen Champignons,
Braten aus der Rehkeule mit Jus auf Rahmwirsing,
geschmorte Entenkeule mit Orangensauce,
Lachs -direkt aus unserem Räucherofen- auf einem Fenchelbett,
rosa gebratene Entenbrust auf Spitzkohl,

Rohmilchkäse von der Hofgemeinschaft Grummersort mit Senfsaucen,

Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Butterscotch-Sauce,
Spekulatiuscreme, geeister Christstollen und
Pannacotta mit Glühweinfrüchten

KAFFEEZEIT

KAFFEEGEDECK 1

ab 12 Personen 7,90 Euro

1 Stück Torte sowie
Tee und Kaffee, so viel Sie mögen!

KAFFEEGEDECK 1

ab 12 Personen 8,90 Euro

1 Stück Torte,
1 Stück Butterkuchen oder saisonaler Obststreusel sowie
Tee und Kaffee, so viel Sie mögen!

TORTENBUFFET

ab 35 Personen 10,90 Euro

Torte und Blechkuchen nach Lust und Laune,
zum Beispiel: Blaubeer-Joghurt, Schwarzwälder Kirsche,
Erdbeer-Panna-cotta, Schokoladen-Mousse mit Birne,
Altdeutscher Apfelkuchen, Rote-Grütze-Schmand, Donauwellen,
gebackener Käsekuchen, Nuss-Sahne,
Frankfurter Kranz, Pfirsich-Maracuja,
Orangen-Sahne, Preiselbeer-Sahne,
Joghurt-Krokant,
Butterkuchen, Apfelstreusel sowie
Tee und Kaffee, so viel Sie mögen!

Alle oben genannten Getränke sind während Ihrer Veranstaltung für zwei Stunden im Preis enthalten,
alle weiteren Getränke werden separat berechnet.
Kaffeespezialitäten werden zum halben Preis in Rechnung gestellt. Die Preise gelten in Verbindung mit einem
Mittag- oder Abendessen, andernfalls berechnen wir einen Aufpreis von 1,00 Euro.

**Änderungen und Preisanpassungen vorbehalten.
Gültig ab September 2021.**

KAFFEETAFELN FÜR TRAUERFEIERN

ab 12 Personen 17,90 Euro exkl. Suppe
ab 12 Personen 21,90 Euro inkl. Suppe

Hühnersuppe Freud und Leid

Schnittchen mit
Mettwurst, Ammerländer Kernschinken,
Gouda, Camembert, Hackepeter,
Ei und Geflügelaufschnitt

3 Sorten Kuchen
gefüllter und ungefüllter Butterkuchen sowie
Kranzkuchen von der Bäckerei Bruno

Tee und Filterkaffee

Alternativ:

Tee, Filterkaffee und Schnittchen 14,90 Euro pro Person

Tee, Filterkaffee und Kuchen 10,90 Euro pro Person

Tee, Filterkaffee, Suppe und Schnittchen 18,90 Euro pro Person

Tee, Filterkaffee, Suppe und Kuchen 15,90 Euro pro Person

Alle oben genannten Getränke sind während Ihrer Veranstaltung für zwei Stunden im Preis enthalten,
alle weiteren Getränke werden separat berechnet.
Kaffepezialitäten werden zum halben Preis in Rechnung gestellt.
Aufpreis für Räucherlachs: 1,00 Euro pro Person.

**Änderungen und Preisanpassungen vorbehalten.
Gültig ab September 2021.**

FRÜHSTÜCK

FRÜHSTÜCK ZUM VERWÖHNENLASSEN

ab 25 Personen 16,90 Euro

Verschiedene Sorten frischer Brötchen,
Vollkornbrot, Stuten und Schwarzbrot,
Butter, Honig und Konfitüren

Rohkost mit Joghurdip

Hackepeter, Fleisch- und Geflügelsalat,
Wurst- und Fleischaufschnitt,
Käseauswahl mit Weintrauben

Räucherlachs und
geräucherte Forelle mit Meerrettich-Sahne,
Rührei und Frühstücksspeck

Frischer Obstsalat mit Vanillesauce

Orangensaft und ein Glas Secco,
Filterkaffee und Tee, so viel Sie mögen!

Alle oben genannten Getränke sind während Ihrer Veranstaltung für zwei Stunden im Preis enthalten,
alle weiteren Getränke werden separat berechnet.
Kaffeespezialitäten werden zum halben Preis in Rechnung gestellt.

FRÜHSTÜCK MAL ANDERS

ab 30 Personen 21,90 Euro
ab 40 Personen 20,90 Euro
ab 50 Personen 19,90 Euro

Verschiedene Sorten frischer Brötchen,
Vollkornbrot, Stuten und Schwarzbrot,
hausgemachtes Cranberry-Orangen-Brot,
Butter, Honig und hausgemachte Konfitüren,
Hackepeter, Fleisch- und Geflügelsalat,
Wurst- und Fleischaufschnitt, Schinkenplatte,
zweierlei vegetarische Brotaufstriche

Rohkost mit Joghurdip

Rohmilchkäse von der Hofgemeinschaft Grummersort

Räucherlachs und geräucherte Forelle mit Meerrettich-Sahne,
Rührei und Frühstücksspeck,
Maisplätzchen, mit Frischkäse gefüllte Windbeutel,
Pfannkuchen mit Paprika-Schmand,
Basilikum-Frischkäse-Terrine,
Wildfrikadellen mit Rotweinschalotten,
Frischkornmüsli

Apfelkompott mit Quarkschaum, Tobleronemousse
und frischer Obstsalat mit Vanillesauce

Orangen-, Pink-Grapefruit- und Tomatensaft,
Multivitaminnektar, Aromawasser,
Secco, alkoholfreier Fruchtsecco sowie
Filterkaffee und Tee, so viel Sie mögen!

Alle oben genannten Getränke sind während Ihrer Veranstaltung für zwei Stunden im Preis enthalten,
alle weiteren Getränke werden separat berechnet.
Kaffeespezialitäten werden zum halben Preis in Rechnung gestellt.

**Änderungen und Preisanpassungen vorbehalten.
Gültig ab September 2021.**

GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

Die angebotenen Menüs und Buffets sind Anregungen aus unserem Hause, die selbstverständlich gerne nach Ihren Wünschen abgewandelt werden können. Bitte vereinbaren Sie mit uns einen Termin zur Menüabsprache unter folgender Telefonnummer: 0 44 82 – 319 oder per WhatsApp: 01 76-45 83 76 95.

Wir freuen uns auf ein nettes Gespräch mit Ihnen!

Die genannten Mindestpersonenzahlen beziehen sich auf vollzahlende Gäste.

Sieben Tage vor der Veranstaltung ist uns die Gästezahl ± 5 Prozent zu melden. Einen Tag vor der Veranstaltung ist die genaue Teilnehmerzahl zu melden. Von später oder gar nicht abgemeldeten Teilnehmern sind am Veranstaltungstag 50 Prozent der bestellten Speisen zu bezahlen. Ausnahmen sind Frühstück und Kaffeetafeln, hier sind die verbindlichen Gästezahlen drei Tage im Voraus zu benennen und werden berechnet.

Bei Menüs und Buffets (incl. Frühstück/Brunch und Kaffeetafeln) berechnen wir gemeldete Kinder wie folgt:

0 bis 3 Jahre	ohne Berechnung
4 bis 6 Jahre	25 Prozent
7 bis 9 Jahre	50 Prozent
10 bis 12 Jahre	75 Prozent.

Rechnungen, die die Summe von 1.000,00 Euro nicht überschreiten, sind zahlbar am Tage der Veranstaltung bar oder per EC-Karte.

Alle weiteren Rechnungen sind zahlbar innerhalb von sieben Tagen nach Rechnungsstellung.



Wir wünschen Ihnen, Ihren Gästen und uns eine schöne Feier!

**Änderungen und Preisanpassungen vorbehalten.
Gültig ab September 2021.**