

Landgasthaus Brüers
(0 44 82) 3 19



2022

Menü- und Buffetvorschläge

Munderloher Straße 22 26209 Hatten-Munderloh

INHALT

| | |
|--|----|
| Menüs ganzjährig | 4 |
| Schnitzeljagd | 4 |
| Königskeglermenü | 4 |
| Ein Hauch Italien | 5 |
| Probier Ma(h)l nach Lust und Laune | 6 |
| Probier Ma(h)l fleischlos | 8 |
| Hochzeitsmenü einfach | 10 |
| Hochzeitsmenü ganz klassisch | 10 |
| Menüs saisonal | 11 |
| Weißer Wintertraum | 11 |
| Oldenburger Grünkohlmenü | 11 |
| Wildplatte Wilde Hilde | 12 |
| Wildtischbuffet | 12 |
| Buffets ganzjährig | 13 |
| Buffet Kleine Schnitzelei | 13 |
| Buffet Große Schnitzelei | 13 |
| Bratkartoffelbuffet | 14 |
| Hochzeitsbuffet einfach | 15 |
| Hochzeitsbuffet ganz klassisch | 16 |
| Norddeutsches Genießerbuffet | 17 |
| Italienisches Buffet | 18 |
| Buffets saisonal | 19 |
| Grillbuffet Sommerlust | 19 |
| Sommerliche Gartenparty im Grünen | 20 |
| Wildes Grillbuffet | 21 |
| O`zapft is | 22 |

| | |
|-------------------------------------|----|
| Wildbuffet | 23 |
| Winterbuffet | 24 |
| Kaffeezeit | 25 |
| Kaffeegedeck 1 | 25 |
| Kaffeegedeck 2 | 25 |
| Tortenbuffet | 25 |
| Kaffeetafeln für Trauerfeiern | 26 |
| Frühstück/Brunch | 27 |
| Frühstück zum Verwöhnenlassen | 27 |
| Brunch zum Genießen | 28 |
| Mitternachtssnacks | 29 |
| Mitternachtssnack rustikal | 29 |
| MitternachtsSnack Currywurst | 29 |
| Mitternachtssnack Hot Dogs | 29 |
| Getränkepauschalen | 30 |
| Getränkepauschale I | 30 |
| Getränkepauschale II | 30 |
| Geschäftsbedingungen | 31 |



Änderungen und Preisanpassungen vorbehalten.
Gültig ab April 2022.

MENÜS GANZJÄHRIG

SCHNITZELJAGD

ab 12 Personen 21,90 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

ab 12 Personen 29,90 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

EIN HAUCH ITALIEN

ab 12 Personen 29,90 Euro

Minestrone

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

Apfeltiramisù



Änderungen und Preisanpassungen vorbehalten.
Gültig ab April 2022.

PROBIER MA(H)L NACH LUST UND LAUNE

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

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

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

Pilzfrikadelle mit Gurkenrelish und Süßkartoffelpommes

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 April 2022.**

HOCHZEITSMENÜ EINFACH

ab 12 Personen 29,90 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

ab 12 Personen 32,90 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

Januar bis März
ab 12 Personen 29,90 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

Januar bis Anfang März
ab 6 Personen (Saisonpreis)

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 April 2022.**

WILDPLATTE WILDE HILDE

Mitte Oktober bis Januar
ab 4 Personen (Saisonpreis)

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

WILDTISCHBUFFET

Mitte Oktober bis Januar
ab 4 Personen (Saisonpreis)

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 April 2022.**

BUFFETS GANZJÄHRIG

BUFFET KLEINE SCHNITZELEI

ab 45 Personen 20,90 Euro

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

Bayerische Creme und Schokoladenpudding mit Vanillesauce

BUFFET GROSSE SCHNITZELEI

ab 35 Personen 28,90 Euro

Kleine Schweine- und kleine Kräuterschnitzel,
Piccata vom Hähnchen und vom Heilbutt auf gebratener Zucchini,
kleine Friesenschnitzel mit frischen Nordseekrabben,
Champignon-Rahm, Kräuter-Tomaten-Sauce und
Grüner-Pfeffer-Sauce,
bunte Gemüsevariation,
Bratkartoffeln und Kartoffelgratin,
Rotkohl-Rucola-Salat, Bauernsalat mit Hirtenkäse und
Römersalat mit Avocadodressing, Feige und karamellisierter Walnuss

Hausgemachte Mousse au Chocolat,
Bayerische Creme mit Beerenfruchtsauce und Limoncelloparfait

BRATKARTOFFELBUFFET

ab 35 Personen 29,90 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 32,90 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 38,90 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 42,90 Euro

Nordseekrabben-Cocktail,
Burgunder-Matjestopf,
Schinken und Pastrami mit Tomatenmarmelade 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 42,90 Euro

Paprika mit Knoblauch,
gefüllte Oliven und Kirschpaprika,
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 35 Personen 39,90 Euro

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

Geräucherte Heilbuttfilets 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 April 2022.

WILDES GRILLBUFFET

Mai bis September
ab 35 Personen 36,90 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

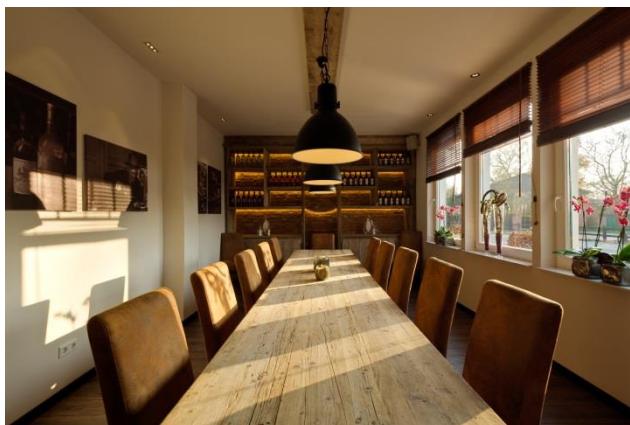
O`ZAPFT IS

September und Oktober
ab 35 Personen 28,90 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 April 2022.

WILDBUFFET

Oktober und November
ab 40 Personen (Saisonpreis)

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

WINTERBUFFET

November und Dezember
ab 40 Personen (Saisonpreis)

Entenbrustsalat Tandoori,
Chinakohlsalat mit Paprikadressing,
Carpaccio von der Gänsebrust mit Wasabinüssen,
Nordseekrabbensalat mit Melone,
Räucherfischkonfekt,
Feldsalat mit Granatapfeldressing,
pikante Biskuitrolle von der Geflügelleber,
Römersalat in Avocadodressing

Steinpilzconsommé Celestine und
Cremesuppe von der Pastinake mit Bärlauchpesto

Heilbutt –aus unserem Räucherofen-
auf gerahmten Schwarzwurzeln mit Rotweinschalotten,
Rinderfilet auf Ratatouille mit Madeirasauce,
confierte Entenkeulen mit Orangensauce auf Cassisrotkohl,
gefüllter Wildschweinbraten mit Burgundersauce auf Rahmwirsing,
Thymianpolenta mit Parmesan,
Aprikosenklöße, Herzoginkartoffeln und Semmelklöße

Rohmilchkäseauswahl von der
Hofgemeinschaft Grummersort mit Senfsaucen,
pochierten Birnen und gesalzener Butter,
Brotkorb

Schokoladen-Crème-brûlée,
Quitten-Pannacotta,
Himbeer-Zuppa-Inglese und
Champagnerparfait

Änderungen und Preisanpassungen vorbehalten.
Gültig ab April 2022.

KAFFEEZEIT

KAFFEEGEDECK 1

ab 12 Personen 7,90 Euro

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

KAFFEEGEDECK 2

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 Kirsch,
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 April 2022.**

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.
Kaffeesspezialitäten werden zum halben Preis in Rechnung gestellt.
Aufpreis für Räucherlachs: 1,00 Euro pro Person.

**Änderungen und Preisanpassungen vorbehalten.
Gültig ab April 2022.**

FRÜHSTÜCK/BRUNCH

FRÜHSTÜCK ZUM VERWÖHNENLASSEN

ab 25 Personen 18,90 Euro

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

Hackepeter, Eier- 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.

BRUNCH ZUM GENIESSEN

ab 35 Personen 29,90 Euro

Verschiedene Sorten frischer Brötchen,
Vollkornbrot, Stuten und Schwarzbrot,
hausgemachtes Cranberry-Orangen-Brot,
Butter, Honig und hausgemachte Konfitüren,
Hackepeter, Eier- 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!

Zweierlei Suppen ab 11:30 Uhr:
Munderloher Hochzeitssuppe und Cremesuppe der Saison

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.

MITTERNACHTSSNACKS

MITTERNACHTSSNACK RUSTIKAL

ab 30 Personen 8,90 Euro

eine Mitternachtssuppe nach Wahl, zweierlei Sorten Brot und Kaffee und Tee vom Buffet

MITTERNACHTSSNACK CURRYWURST

ab 30 Personen 9,90 Euro

Bratwurst von der Fleischerei Sünkler, Zigeunersauce, hausgemachte Currysauce sowie Monkey-Gland-Sauce, dazu frisches Baguette und Pommes frites, Kaffee und Tee vom Buffet

MITTERNACHTSSNACK HOT DOGS

ab 30 Personen 9,90 Euro

Hot Dogs zum Selberbauen: Brühwürstchen, Weizenbrötchen, verschiedene Saucen, Röstzwiebeln und Gewürzgurke, Kaffee und Tee vom Buffet

GETRÄNKEPAUSCHALEN

GETRÄNKEPAUSCHALE I

von 18.30 bis 1.30 Uhr
ab 75 Personen 29,90 Euro

alle alkoholfreien Kaltgetränke,
frisches Veltins und Maisel`s Hefeweizen vom Fass,
weitere Flaschenbiere,
Mackenstedter Korn, Obstbrände sowie Fruchtige,
Heydt Steinfrucht,
Springer Urvater und Wodka Gorbatschow

GETRÄNKEPAUSCHALE II

von 18.30 bis 2.30 Uhr
ab 75 Personen 36,90 Euro

Weine nach Wahl aus unserer Bankettweinkarte,
alle alkoholfreien Kaltgetränke,
frisches Veltins und Maisel`s Hefeweizen vom Fass,
weitere Flaschenbiere,
Mackenstedter Korn, Obstbrände sowie Fruchtige,
Jules Mumm medium dry und dry, Bacardi,
Havana Club, Springer Urvater, Berliner Luft,
Jim Beam, Gordon's London Dry Gin,
Jägermeister und Wodka Gorbatschow.

Aufpreis für Verlängerung:
Euro 2,90 pro angefangene halbe Stunde pro angemeldetem Gast.

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!