

Landgasthaus Brüers
(0 44 82) 3 19



2023

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
Hochzeitsmenü ganz klassisch	10
Menüs saisonal.....	11
Weißer Wintertraum	11
Oldenburger Grünkohlmenü	11
Wildplatte Wilde Hilde.....	12
Wildtischbuffet.....	12
Buffets ganzjährig.....	13
Buffet Kleine Schnitzerei.....	13
Buffet Große Schnitzerei.....	13
Bratkartoffelbuffet.....	14
Hochzeitsbuffet ganz klassisch.....	15
Hochzeitsbuffet 2023	16
Norddeutsches Genießerbuffet.....	17
italienisches Buffet.....	18
Buffets saisonal	19
Oldenburger Grünkohlbuffet.....	19
Grillbuffet Sommerlust.....	20



Änderungen und Preisanpassungen vorbehalten.
Gültig ab Januar 2023.

Sommerliche Gartenparty im Grünen.....	21
Wildes Grillbuffet	22
O'zapft is.....	23
Wildbuffet.....	24
Winterbuffet.....	25
Kaffeezeit.....	26
Kaffeegedeck 1	26
Kaffeegedeck 2	26
Tortenbuffet.....	26
Kaffeetafeln für Trauerfeiern.....	27
Brunch	28
Brunch zum Genießen	28
Mitternachtssnacks.....	29
Mitternachtssuppe.....	29
Mitternachtssnack Currywurst.....	29
Mitternachtssnack Hot Dogs	29
Mitternachtssnack Schnittchen	29
Getränkepauschalen	30
Geschäftsbedingungen.....	32



Änderungen und Preisanpassungen vorbehalten.
Gültig ab Januar 2023.



Änderungen und Preisanpassungen vorbehalten.
Gültig ab Januar 2023.

MENÜS GANZJÄHRIG

SCHNITZELJAGD

ab 10 Personen 23,90 Euro

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

Bayerische Creme mit Himbeerpüree und Schokoladeneis

KÖNIGSKEGLERMENÜ

ab 10 Personen 32,90 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



Änderungen und Preisanpassungen vorbehalten.
Gültig ab Januar 2023.

EIN HAUCH ITALIEN

ab 12 Personen 29,90 Euro

Minestrone

Piccata vom Hähnchen mit Tomaten-Kräuter-Sauce,
Florentiner Braten mit Knoblauch, Salbei und Bratensauce,
Romanesco und italienisches Ofengemüse mit Olivenöl,
Polenta und Thymianbratkartoffeln

Apfel-Tiramisù



Änderungen und Preisanpassungen vorbehalten.
Gültig ab Januar 2023.

PROBIER MA(H)L NACH LUST UND LAUNE

ab 8 Personen
Preis je nach Zusammenstellung

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.
Vielleicht mögen Sie auch einen Blick in unsere Speisekarte auf
unser saisonales ProbierMa(h)l werfen!

Vorspeisen:

Hausgebeizter Graved Lachs mit Orangen-Fenchel
an Blattsalat in Balsamicodressing

oder

Ziegenkäse-Crème-brûlée mit
Feldsalat in Kartoffeldressing **vegetarisch**

oder

Carpaccio vom Kohlrabi mit Birne, Rauke und Saint Agur **fleischlos**

oder

Lauwarm gebeizter Saibling mit Räucherfischmousse

oder

Avocado-Feigen-Salat in Walnusskaramell mit
Ziegenkäse und Rosmarin-Brotchips **fleischlos**

oder

Pastrami vom Wildschwein mit Mausohrchen und Hokkaidokürbis

oder

Carpaccio von der Roten Bete
mit Blattsalat in Apfeldressing **vegan**

oder



Änderungen und Preisanpassungen vorbehalten.
Gültig ab Januar 2023.

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 Wildentenbrust mit Blattsalat und Tomatenmarmelade

Kleine Suppen:

Cremesuppe von der Schwarzwurzel mit gebratenem Rehfilet

oder

Ochsenchwanzsuppe 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

oder

Cremesuppe vom Spinat mit Feta **vegetarisch**

oder

Püreesuppe von der Möhre mit Erdnüssen **vegan**



Änderungen und Preisanpassungen vorbehalten.
Gültig ab Januar 2023.

Hauptgerichte:

Hüftsteak in Rinderbackensauce mit Bohnenbündchen

oder

Rehrücken auf gebratenen Pfifferlingen

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

Rosa gebratene Entenbrust auf Spitzkohl mit Rotweinschalotten

oder

Spinatknödel mit Taleggio in Pilzrahm fleischlos

oder

Ratatouille mit Thymianpolenta fleischlos

oder

Gebackenes Kräuterrisottobällchen mit Panko in Curryschaum fleischlos

oder

Pilzfrikadelle mit Gurkenrelish und Süßkartoffelpommes vegan



Änderungen und Preisanpassungen vorbehalten.
Gültig ab Januar 2023.

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 Nougatmousse

oder

Crème brûlée mit Heidelbeereis

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 Januar 2023.

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,

Vanilleeis mit heißen Schattenmorellen

Aufpreis Beilagensalat: 3,00 Euro

Aufpreis dreierlei Desserts in Schüsseln serviert: 2,00 Euro



Änderungen und Preisanpassungen vorbehalten.
Gültig ab Januar 2023.

MENÜS SAISONAL

WEISSER WINTERTRAUM

Januar bis März
ab 12 Personen 32,90 Euro

Weißer Rahmsuppe von der Schwarzwurzel

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

Weißer Mousse von der Schokolade mit Himbeersorbet

OLDENBURGER GRÜNKOHLMENÜ

Januar bis Mitte März
ab 6 Personen 30,90 Euro

Hühnersuppe nach Art des Hauses

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

Hausgemachte Rote Grütze
mit Vanilleschaum und Schokoladeneis

Aufpreis Bratkartoffeln: 1,50 Euro



Änderungen und Preisanpassungen vorbehalten.
Gültig ab Januar 2023.

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 6 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 Januar 2023.

BUFFETS GANZJÄHRIG

BUFFET KLEINE SCHNITZELEI

ab 30 Personen 21,90 Euro

Kleine Schweine- und kleine Kräuterschnitzel,
Hähnchenbrust im Knuspermantel,
Champignon-Rahm, Paprika-Schmorsauce und Curryfruchtsauce,
bunte Gemüsevariation,
Bratkartoffeln, Butterreis und Kartoffelgratin,
bunter Salat mit zweierlei Dressings

Bayerische Creme und Schokoladenpudding mit Vanillesauce

BUFFET GROSSE SCHNITZELEI

ab 40 Personen 29,90 Euro

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

Hausgemachte Mousse au Chocolat,
Bayerische Creme mit Beerenfruchtsauce und Limoncelloparfait



Änderungen und Preisanpassungen vorbehalten.
Gültig ab Januar 2023.

BRATKARTOFFELBUFFET

ab 40 Personen 29,90 Euro

Leckere Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln, dazu
Räucherlachs und Graved Lachs mit Dill-Senf-Sauce,
Kräuter-, Räucher- 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



Änderungen und Preisanpassungen vorbehalten.
Gültig ab Januar 2023.

HOCHZEITSBUFFET GANZ KLASSISCH

ganzjährig
ab 30 Personen 32,90 Euro exklusive Vorspeisen
ab 30 Personen 39,90 inklusive Vorspeisen

Munderloher Hochzeitssuppe, am Tisch serviert

Caprese-Salat, Antipasti,
Honigmelone mit Ammerländer Kernschinken,
Räucherlachs mit Zitronen-Sahne,
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 30 Personen: drei Sorten,
ab 80 Personen: vier Sorten.

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



Änderungen und Preisanpassungen vorbehalten.
Gültig ab Januar 2023.

HOCHZEITSBUFFET 2023

ganzjährig
ab 40 Personen 43,90 Euro

Caprese-Salat **vegetarisch**, Antipasti **vegetarisch**,
Pastrami vom Wildschwein mit Tomatenmarmelade,
Räucherlachs mit Zitronen-Sahne,
Römersalat mit Avocadodressing, Feigen und
karamellisierten Walnüssen **vegetarisch**,
bunter Blattsalat mit Balsamicodressing **vegetarisch**

Hausgemachte Rinderrouladen mit Schmorsauce mit Kartoffelkroketten

oder

Schweinefilet nach Saltimbocca-Art mit Salbei, Parmaschinken,
Marsala-Sauce, Ratatouille und Polenta

oder

mit Spinat gefüllte Hähnchenbrust auf Schmorgemüse mit
Rosmarinkartoffeln

oder

Piccata vom Heilbutt auf gedünsteten Zucchini mit
Tomaten-Kräutersauce

oder

Spinatknödel mit Taleggio in Pilzrahm **fleischlos**

oder

Rotes Curry mit Süßkartoffel, Erdnüssen, Koriander und Reis **vegan**

Hauptgänge und Desserts nach Wahl,

ab 40 Personen: drei Sorten,

ab 80 Personen: vier Sorten,

Siehe Seite 15.



Änderungen und Preisanpassungen vorbehalten.
Gültig ab Januar 2023.

NORDDEUTSCHES GENIESSERBUFFET

ganzjährig
ab 40 Personen 45,90 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,
Zander 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



Änderungen und Preisanpassungen vorbehalten.
Gültig ab Januar 2023.

ITALIENISCHES BUFFET

ab 35 Personen 46,90 Euro

Paprika mit Knoblauch,
gefüllte Oliven und Kirschpaprika,
Balsamicozwiebeln,
gegrillte Zucchini- und Auberginenscheiben,
geröstete Weißbrotscheiben mit Knoblauchöl,
Mortadella di Bologna und Fenchelsalami,
Pflaumen im Speckmantel,
Garnelen in Kräuteröl,
Carpese-Salat mit Büffelmozzarella und Rauke,
dazu Olivenöl und Aceto balsamico,
ofenfrische Ciabatta

Minestrone

Schweinefilet nach Saltimbocca-Art
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



Änderungen und Preisanpassungen vorbehalten.
Gültig ab Januar 2023.

BUFFETS SAISONAL

OLDENBURGER GRÜNKOHLBUFFET

Januar bis Mitte März
ab 30 Personen Euro 30,90

Hühnersuppe nach Art des Hauses und
Cremesuppe von der Schwarzwurzel **vegetarisch**

Oldenburger Grünkohl mit
Kasselerbraten, Bauchspeck, Kochwurst und Pinkel,
pochierter Karpfen mit Dijon-Senfsauce und Wirsinggemüse,
Apfelgrünkohl und Linsenpäckchen **vegan**,
dazu Salzkartoffeln und Bratkartoffeln

Rote Grütze mit hausgemachter Vanillesauce und
Mousse au Chocolat



Änderungen und Preisanpassungen vorbehalten.
Gültig ab Januar 2023.

GRILLBUFFET SOMMERLUST

Mai bis September
ab 35 Personen 39,90 Euro

Marinierte Lammkoteletts,
frische hausgemachte Curry-Rindsbratwürstchen,
Grillwurst und Steaks aus der Rinderhüfte,
geräucherte Heilbuttfilets auf Fenchelgemüse in der Folie gegart,
gegrillte Garnelenspieße mit Knoblauch mariniert

Antipasti-Auswahl mit Fenchelsalami,
eingelegten Oliven, gegrillten Zucchini und Auberginen,
gefüllte 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 und Chutneys,
Kräuterbutter und Aioli

Rohmilchkäseauswahl von der Hofgemeinschaft Grummersort,
zweierlei Senfsaucen

Hausgemachtes Tiramisù,
frischer Obstsalat und Joghurt-Limetten-Mousse



Änderungen und Preisanpassungen vorbehalten.
Gültig ab Januar 2023.

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 und rotem Basilikum,
gebratenes und 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 Januar 2023.

WILDES GRILLBUFFET

Mai bis September
ab 35 Personen (Saisonpreis)

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



Änderungen und Preisanpassungen vorbehalten.
Gültig ab Januar 2023.

O`ZAPFT IS

September und Oktober
ab 35 Personen 29,90 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 Januar 2023.

WILDBUFFET

Oktober und November
ab 40 Personen (Saisonpreis)

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

Cremesuppe von Waldpilzen und Wildessenz

Wildbratwürste mit Aroniachutney,
Kürbis-Wildlasagne,
Ragout vom heimischen Wild mit pochierter Rotwein-Birne,
Rücken vom Hirsch auf Rahmwirsing,
geschmorter Rehbraten und
Rouladen vom Wildschwein mit Schmorsauce,
Sauerbraten vom Hirsch nach Rheinischer Art mit Rosinensauce,
geschmorte Hasenkeulen mit Brombeerpfeffersauce auf Spitzkohl,
Apfel-Rotkohl und Rosenkohl mit Speckstippe,
hausgemachte Aprikosenklöße, Semmelklöße und Kartoffelkroketten

Rohmilchkäse von der Hofgemeinschaft Grummersort
mit Senfsaucen

Tobleronemousse,
Calvados-Apfelcrumble mit hausgemachter Vanillesauce und
Pavlova mit Mascarponecreme und Zwetschgenkompott



Änderungen und Preisanpassungen vorbehalten.
Gültig ab Januar 2023.

WINTERBUFFET

November und Dezember
ab 40 Personen (Saisonpreis)

Entenbrustsalat Tandoori,
Chinakohlsalat mit Paprikadressing **vegetarisch**,
Carpaccio von der geräucherten Gänsebrust mit Wasabinüssen,
Nordseekrabbensalat mit Melone,
Feldsalat mit Granatapfeldressing **vegetarisch**,
gebeiztes Rehfilet mit Aroniachutney,
Wintersalat mit Birne und süßsaurem Kürbis **vegan**

Steinpilzconsommé Celestine **vegetarisch** und
Sellerie-Apfel-Suppe mit geröstetem Pumpernickel **vegetarisch**

Kräuter-Lachs im Blätterteig mit Zitronen-Dill-Sauce auf Fenchel,
rosa gebratenes Rinderfilet mit Madeirasauce auf Wirsinggemüse,
confierte Gänsekeulen mit Orangensauce auf Ingwer-Rotkohl,
geschmorter Wildschweinbraten mit Burgundersauce auf
gerahmten Schwarzwurzeln,
Grünkernrisotto mit Kürbis und Salbei **vegetarisch**,
Aprikosenklöße, Herzoginkartoffeln und Semmelklöße

Rohmilchkäseauswahl vom
Tölzer Kasladen mit Senfsaucen,
gesalzener Butter und Brotkorb

Crème Caramel **vegetarisch**,
Nougatmousse **fleischlos** mit Ananascoulis **vegetarisch**,
Himbeer-Zuppa-Inglese **vegetarisch** und
frische Churros mit Schokoladensauce **vegetarisch**



Änderungen und Preisanpassungen vorbehalten.
Gültig ab Januar 2023.

KAFFEEZEIT

KAFFEEGEDECK 1

ab 12 Personen 7,90 Euro

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

KAFFEEGEDECK 2

ab 12 Personen 9,90 Euro

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

TORTENBUFFET

ab 35 Personen 11,90 Euro

Torte und Blechkuchen nach Lust und Laune,
zum Beispiel: Blaubeer-Joghurt, Schwarzwälder Kirsch,
Erdbeer-Pannacotta, 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 2,00 Euro.



Änderungen und Preisanpassungen vorbehalten.
Gültig ab Januar 2023.

KAFFEETAFELN FÜR TRAUERFEIERN

ab 12 Personen 19,90 Euro exklusive Suppe
ab 12 Personen 24,90 Euro inklusive Suppe

Hühnersuppe Freud und Leid

Schnittchen mit
Mettwurst, Ammerländer Kernschinken,
Hackepeter, Geflügelaufschnitt,
vegetarisch:
Frischkäse-Dattel-Aufstrich, Ei,
Gouda und Camembert

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

Ronnefeldt Assam Bari, Westhoff Filterkaffee sowie
heiße Vollmilchschokolade

Alternativ:

Tee, Filterkaffee und Schnittchen 17,90 Euro pro Person

Tee, Filterkaffee und Kuchen 13,90 Euro pro Person

Tee, Filterkaffee, Suppe und Schnittchen 20,90 Euro pro Person

Tee, Filterkaffee, Suppe und Kuchen 17,90 Euro pro Person

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.
Aufpreis für Räucherlachs: 1,00 Euro pro Person.



Änderungen und Preisanpassungen vorbehalten.
Gültig ab Januar 2023.

BRUNCH

BRUNCH ZUM GENIESSEN

ab 40 Personen 31,90 Euro

ab 60 Personen 29,90 Euro

Verschiedene Sorten frischer Brötchen,
Vollkornbrot, Stuten und Schwarzbrot,
hausgemachtes Cranberry-Orangen-Brot,
Butter, Honig und hausgemachte Konfitüren,
Hackepeter, Curry-Eier-Salat,
Wurst- und Fleischaufschnitt, Schinkenplatte,
Frischkäse-Dattel- sowie Tomaten-Oliven-Aufstrich,
Rohkost mit Joghurtdip
Rohmilchkäse von der Hofgemeinschaft Grummersort,
Räucherlachs und geräucherte Forelle mit Meerrettich-Sahne,
Rührei, Frühstücksspeck und kleine Würstchen,
Maisplätzchen, Pfannkuchen mit Paprika-Schmand,
Basilikum-Frischkäse-Terrine,
Wildfrikadellen mit Rotweinschalotten,
Frischkornmüsli,
Apfelkompott mit Quarkschaum, Tobleronemousse
Pancakes mit Ahornsirup
und frischer Obstsalat mit Vanillesauce,
Orangen-, Grapefruit- und Tomatensaft,
Multivitaminnektar, Secco, alkoholfreier Fruchtsecco sowie
Filterkaffee und Tee, so viel Sie mögen!

Mittags: 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.



Änderungen und Preisanpassungen vorbehalten.
Gültig ab Januar 2023.

MITTERNACHTSSNACKS

MITTERNACHTSSUPPE

ab 30 Personen 6,90 Euro

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

MITTERNACHTSSNACK CURRYWURST

ab 30 Personen 8,90 Euro

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

MITTERNACHTSSNACK HOT DOGS

ab 60 Personen 8,90 Euro

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

MITTERNACHTSSNACK SCHNITTCHEN

ab 30 Personen 11,90 Euro

Schnittchen mit Mettwurst, Ammerländer Kernschinken, Gouda, Camembert, Hackepeter, Ei, Geflügelaufschnitt, Räucherlachs mit Zitronen-Sahne und Forelle mit Preiselbeer-Sahne, Kaffee und Tee vom Buffet.



Änderungen und Preisanpassungen vorbehalten.
Gültig ab Januar 2023.

GETRÄNKEPAUSCHALEN

GETRÄNKEPAUSCHALE I AM MITTAG

von 11.00 bis 17.00 Uhr
ab 40 Personen 24,90 Euro

Empfang mit Jules Mumm medium dry und Orangensaft,
Weine nach Wahl aus unserer Bankettweinkarte,
alkoholfreien Kaltgetränke,
frisches Veltins und vom Fass,
weitere Flaschenbiere.

GETRÄNKEPAUSCHALE II AM ABEND

von 18.30 bis 1.30 Uhr
ab 75 Personen 32,90 Euro

alle alkoholfreien Kaltgetränke,
frisches Veltins und Grevensteiner Landbier vom Fass,
weitere Flaschenbiere,
Mackenstedter Korn, Obstbrände sowie Fruchtige,
Heydt Steinfrucht,
Springer Urvater und Wodka Gorbatschow.



Änderungen und Preisanpassungen vorbehalten.
Gültig ab Januar 2023.

GETRÄNKEPAUSCHALE III

von 18.30 bis 2.30 Uhr
ab 75 Personen 39,90 Euro

Empfang mit Rosésecco „Schmetterlinge im Bauch“ und
alkoholfreiem Apfel-Quitten-Secco,
Weine nach Wahl aus unserer Bankettweinkarte,
alle alkoholfreien Kaltgetränke,
frisches Veltins und Grevensteiner Landbier vom Fass,
weitere Flaschenbiere,
Mackenstedter Korn, Obstbrände sowie Fruchtige,
Jules Mumm medium dry und dry, Bacardi,
Havana Club, Springer Urvater,
Jim Beam, Jägermeister und Wodka Gorbatschow.

GETRÄNKEPAUSCHALE IV

von 18.30 bis 2.30 Uhr
ab 75 Personen 44,90 Euro

Weine nach Wahl aus unserer Bankettweinkarte
sowie unser gesamtes Getränkeassortiment außer
Produkte aus unserem Digestifschrank und Edelspirituosen.

Getränke außerhalb der Pauschale werden zum halben Restaurantpreis in Rechnung gestellt.

Die Pauschale gilt nur für die Veranstaltung, nicht für den Restaurantbereich.

Aufpreis für Verlängerung:

Euro 4,50 pro angefangene Stunde pro angemeldetem Gast.



Änderungen und Preisanpassungen vorbehalten.
Gültig ab Januar 2023.

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. Zwei Tage vor der Veranstaltung ist die verbindliche Teilnehmerzahl zu melden. Von später oder gar nicht abgemeldeten Teilnehmern sind am Veranstaltungstag 100 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 (inklusive Brunch und Kaffeetafeln) berechnen wir **angemeldete** Kinder wie folgt:

0 bis 1 Jahre	ohne Berechnung
2 bis 3 Jahre	15 Prozent
4 bis 6 Jahre	25 Prozent
7 bis 9 Jahre	50 Prozent
10 bis 12 Jahre	75 Prozent.

Bitte denken Sie daran, uns das Alter der Kinder im Vorfeld mitzuteilen.

Bitte zünden Sie bei uns weder im Haus noch im Garten Konfettibomben. Wir werden künftig Euro 200,00 für den Reinigungsaufwand berechnen. Bitte basteln Sie bei uns im Hause weder mit Knetmasse noch mit Wachs, auch hier werden wir künftig einen Reinigungsaufwand in Höhe von Euro 50,00 berechnen.

Rechnungen, die die Summe von 1.000,00 Euro nicht überschreiten, sind zahlbar am Tage der Veranstaltung. 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 Januar 2023.