

SPARGELBUFFETS 2026

Euro 45,90 pro Person
an unseren Buffetterminen lt. Genusskalender oder
für Ihre private Feier ab 35 Personen

Wildkräutersalat in Balsamicodressing mit
gebratenem Spargel und Forelle,
bunter Spargel-Caprese-Salat mit Büffelmozzarella und
Basilikumdressing *fleischlos*,
Blattsalat in Zitronen-Vanille-Sahne *vegetarisch*,
Spargelmousse mit Nordseekrabben,
Lachs aus der Orangenbeize mit Honig-Senf-Dip

Spargelcremesuppe *vegetarisch* und
Geflügel-Curry-Rahmsuppe

weißer und grüner Stangenspargel *vegetarisch* vom
Spargelhof Ulrich (Dötlingen),
Schinkenvariation mit
Farmerschinken, Serranoschinken,
Ammerländer Kernschinken und
Schinken vom heimischen Wild,
kleine Schweineschnitzel und Piccata vom Hähnchen,
kleine Steaks vom Rind,
geräucherter Lachs auf gerahmtem Spargel,
Zucchinischnitzel *vegetarisch*,
Schmorgemüse,
Spargel-Fregola-Gratin mit Morcheln *vegetarisch*,
zerlassene Butter,
Sauce hollandaise und Sauce maitaise,
Salzkartoffeln, Herzoginkartoffeln und Rosmarinkartoffeln

Apfel-Rhabarber-Crumble mit Vanillesauce *vegetarisch*,
Sauerrahmcreme mit Erdbeerpüree *fleischlos*,
Tobleronemousse *fleischlos* und
Franzbrötchen-Tiramisù *fleischlos*



UNSERE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN FÜR UNSERE SPARGELBUFFETS

Liebe Gäste,

leider haben wir die vergangenen Jahre feststellen müssen, dass angemeldete Gäste nicht erschienen sind, wir dennoch alles vorbereitet hatten.

Aufgrund der aktuellen Kostenstruktur können wir dieses nicht mehr deckeln, daher gelten künftig folgende Rahmenbedingungen bei uns:

Sie haben bis zum Vortag die Möglichkeit, Ihre Personenzahl noch kostenfrei anzupassen. Bitte haben Sie Verständnis, dass nicht abgemeldete Personen zur Hälfte berechnet werden.

Es bleibt Ihnen vorbehalten, einen geringeren Schaden nachzuweisen, selbstverständlich können Sie jederzeit Ihre Reservierung auf Dritte übertragen.

Reservieren Sie gerne per Mail, so können Sie über die Bestätigungsmail Ihre Personenzahl jederzeit anpassen.

Vielen Dank für Ihr Verständnis!

Ihr Brüers-Team

