

Büfettts

Gültig von Okt.
2017
bis zum März
2018



Bümmmersteder Krug
-- Speckmann -

Tradition trifft Trendküche.

⊙ *Schlemmer-Büfett*
„Bümmerstede“ ①

25,50 €

Vorweg serviert

Klare Hühnersuppe „Royal“ mit Einlage

Warme Wohlgenüsse

Würziger Spießbraten mit Speckmanns Bratkartoffeln
Gebratene Hähnchenbrust und überbackene Kartoffelhälften
Fischfilets mit Kräuterkruste und Butterreis
Schweinefiletstreifen in Champignon-Pfeffer-Soße
Auswahl frischer Gemüse mit Sauce Hollandaise

Kalte Köstlichkeiten

Variation von frischen Salaten
Pikant gefüllte Eier
Matjesfilets nach Hausfrauen Art,
Schweinemedallions, bunt garniert, Tomaten mit Mozzarella
und Basilikum, Auswahl italienischer Antipasti
Honigmelone mit Ammerländer Rauchschenken

Na(s)chtisch

Schokoladencreme,
Eisvariationen
Rote Grütze mit Vanillesoße

Schlemmer-Büfett
„Bümmerstede“ ②

31,50 €

wie oben, jedoch zusätzlich mit...

Zwischenahner Räucherfischplatte mit Aal,
Lachs und Forellenfilets, dazu
Sahnemeerrettich und Dijonsensoße
Frische Nordseekrabben mit Cocktailsoße
Rosa gebratenes Roastbeef mit Mixed Pickles
und Remouladensoße

und folgenden Dessert ...

wie oben, jedoch zusätzlich mit...

Feiner Käseauswahl mit Feigensenf
Quarkcreme
Mousse au Chocolat

Unsere Büfett-Angebote gelten für Gruppen ab 20 Personen.
kleinere Gruppen nur nach Absprache und gegen Aufpreis.
Die genannten Preise sind gültig von März 2017 bis März 2018.

Auf Wunsch und nach Absprache tauschen wir gerne einzelne Menüzutaten aus, bitten aber um Ihr Verständnis, das wir nur das von Ihnen ausgesuchte bzw. zusammengestellte Menü servieren können.

Ausnahmen für Vegetarier oder Allergiker berücksichtigen wir gerne.



© Büfett „Mein Feiertag“ 30,50 €

Suppe (am Tisch serviert)

Klare Hühnersuppe „Royal“ mit Einlage

Warmes Büfett Rinderrouladen in Bratensoße

Schweinefiletbraten mit frischen Champignons

Hähnchenbrust

Lachs- und Seelachsfilet aus dem Ofen, gratiniert

Bohnen mit Speck und Zwiebeln, Apfelrotkohl und Pfannengemüse

Salzkartoffeln, Bratkartoffeln, Kroketten und Reis, Kräutersoße

Salate

in hausgemachten Variationen, z.B.: Krautsalat, Gurkensalat, Bohnensalat, knackiger Blattsalat usw.

Dessertbüfett Mousse von weißer und dunkler Schokolade

Panna Cotta mit Pfirsichsoße

Rote Grütze mit Vanillesoße

© Italienisches Büfett

„Dolce Vita“ 25,50 €

Vorweg serviert

Tomatensuppe

Warme Wohlgenüsse

Kräuterfilet vom Schwein, Hähnchenschnitzel im Speckmantel

Gratiniertes Lachs- und Seelachsfilet

Mettbällchen in Basilikumrahm, Kleine Pizzenauswahl

Gemüsevariationen, Rosmarinkartoffeln

In der Pasti-Ecke

Penne mit Schinken und Champignons in Sahnesoße

Gnocchi in Pesto

Kalte Köstlichkeiten

Rucola-Tomaten-, Fenchel-Gurken-Salat

Auswahl italienischer Antipasti, Melone mit Parmaschinken

Gefüllte Eier mit Thunfisch- und Kräutercreme

Mozzarella mit Tomaten und Basilikum

Bruschetta, pikant belegt

Na(s)chtisch

Tiramisu mit frischen Beeren

Panna Cotta mit Pfirsichsoße

und Eisvariationen

Auf Wunsch und nach Absprache tauschen wir gerne einzelne Menüzutaten aus, bitten aber um Ihr Verständnis, das wir nur das von Ihnen ausgesuchte bzw. zusammengestellte Menü servieren können.

Ausnahmen für Vegetarier oder Allergiker berücksichtigen wir gerne.

Unsere Büfett-Angebote gelten für Gruppen ab 20 Personen.

Kleinere Gruppen nur nach Absprache und gegen Aufpreis.





☉ Oder einfach mal rustikal und deftig:

Speckmanns Bratkartoffelbüfett

Eine große Pfanne voll
Speckmanns Bratkartoffeln, und dazu:

18,50 €

Warme Beilagen

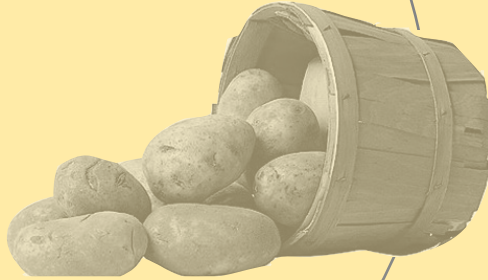
Panierte Schnitzelchen
Herzhafte Frikadellen
Eine deftige Bohnenpfanne
und natürlich Spiegeleier

Kalte Beilagen

Matjesfilets mit Zwiebeln
Schinkensülze mit hausgemachter Remoulade
Bunte Auswahl frischer und eingelegter Salate

Na(s)chtisch

Vanille- und Schokoladencreme



Unsere Büfett-Angebote
gelten für Gruppen
ab 20 Personen.
Kleinere Gruppen
nur nach Absprache
und gegen Aufpreis.
Gültig bis Dez. 2016

☉ Grillbüfett „Rustic“

Vom Grill und aus der Pfanne:

19,50 €

Nackensteaks, Grillbratwurst und
Poulardenbrust
Backkartoffeln mit Sour Cream

Dazu gibt es:

Verschiedene Grillsoßen
Kartoffel-, Nudel- und Krautsalat
Blattsalat mit Joghurt-Dressing
Tzatziki, Brotkorb

Dessert:

Schokoladencreme, Eisvariationen,
Rote Grütze

+ 3,50 €

Auf Wunsch und nach Absprache tauschen wir gerne einzelne Menüzutaten aus, bitten aber um Ihr Verständnis, das wir nur das von Ihnen ausgesuchte bzw. zusammengestellte Menü servieren können.

Ausnahmen für Vegetarier oder Allergiker berücksichtigen wir gerne.

⊙ *Vom Grill und aus der Pfanne:*

Barbecue-Büfett

30,50 €

Vom Grill und aus der Pfanne:

Bourbon-mariniertes, rosa gegartes Roastbeef
Nackensteaks in Pfeffermarinade
Kräuter-Schweinelendchen, Bratwurst
Curry-Mango-marinierte Poulardenbrust
Geschmortes BBQ-Gemüse und gebratene Rosmarinkartoffeln
Gegrillte Ananas und Kräuterbaguette

Dazu gibt es:

Große Soßenauswahl
Blattsalate mit verschiedenen Dressings
Gurken- und Tomaten-Rucola-Salat
Kartoffel-, Nudel- und Krautsalat
Kräuter- und Knoblauchbutter
Tzatziki und Brotkorb



Dessert:

Schokoladencreme, Eisvariationen,
Rote Grütze

⊙ *Darf's auch etwas exklusiver sein?*

Fingerfood-Empfang

Begrüßen Sie Ihre Gäste doch einmal mit einem Fingerfood-Empfang!
Natürlich zu jedem Büfett erhältlich.

Flying Buffet

Ein gesetztes Essen ist gut und schön, aber Sie möchten
etwas mehr Dynamik auf Ihrer Veranstaltung?
Gern servieren wir Ihren Gästen eine Auswahl warmer und kalter Speisen
auch als Flying Buffet.

Für Fingerfood-Empfänge und Flying Buffets gibt es unzählige
Möglichkeiten und Variationen.

Sprechen Sie mit uns über Ihre individuellen
Vorstellungen und Wünsche!

Auf Wunsch und nach Absprache tauschen wir gerne einzelne Menüzutaten aus, bitten
aber um Ihr Verständnis, das wir nur das von Ihnen ausgesuchte bzw. zusammengestellte
Menü servieren können.

Ausnahmen für Vegetarier oder Allergiker berücksichtigen wir gerne.

