

Büfettts

Gültig von Jan.
2019
bis zum Dez.
2019



Bümmmersteder Krug
-- Speckmann -

Tradition trifft Trendküche.

⊙ *Schlemmer-Büfett*
„Speckmann“ ①

26,40 €

Vorweg serviert

Klare Hühnersuppe „Royal“ mit Einlage

Warme Wohlgenüsse

Würziger Spießbraten mit Speckmanns Bratkartoffeln
Gebratene Hähnchenbrust und Gratinkartoffeln
Fischfilets mit Kräuterkruste und Butterreis
Schweinefilet- und Rinderstreifen 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
„Speckmann“ ②

32,90 €

wie oben, jedoch zusätzlich mit...

Räucherfischplatte mit
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 2018 bis März 2019.

Auf Wunsch und nach Absprache tauschen wir gerne einzelne Menüzutaten aus.
Ausnahmen für Vegetarier oder Allergiker berücksichtigen wir gerne.



© Büfett „Mein Feiertag“ 31,50 €

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“ 26,90 €

Vorweg serviert
Tomatensuppe

Warme Wohlgenüsse
Streifen vom Schweinefilet mit Kräutern und
knackigen Gemüsen, Hähnchenbrustfilet im Speckmantel
Gratiniertes Lachs- und Seelachsfilet
Mettbällchen in Basilikumrahm, Kleine Pizzenauswahl
Gemüsevariationen, Ofenkartoffeln mit Rosmarin

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 Schinken
Kalbfleisch mit Thunfischsoße
Mozzarella mit Tomaten und Basilikum
Bruschetta, pikant belegt

Ma(s)chtisch
Tiramisu mit frischen Beeren
Panna Cotta mit Pfirsichsoße
und Eisvariationen

Auf Wunsch und nach Absprache tauschen wir gerne einzelne Menüzutaten aus.

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:

18,90 €

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 Dezember 2019

☉ *Grillbüfett „Bümmerstede“*

Vom Grill und aus der Pfanne:

25,50 €

Hühnersuppe am Tisch serviert

Currywurstpfännchen mit fruchtiger / rauchiger Madrascurrysoße
Hausmarinierte Paprika-Nackensteaks mit grobem schwarzem Pfeffer
Hähnchenbrust mit Thymian
Rosmarin-Blechkartoffeln mit hausgemachtem Quark
Knackiges Pfannengemüse
Verschiedene Grillsoßen, Brotkorb
Kartoffelsalat, Krautsalat, Gurkensalat, Bohnensalat,
knackige Blattsalate mit Joghurt-Kräuter dressing

Dessert: Speckmanns Rote Grütze
mit Vanillesoße

Auf Wunsch und nach Absprache tauschen wir gerne einzelne Menüzutaten aus.
Ausnahmen für Vegetarier oder Allergiker berücksichtigen wir gerne.

Familie Abel
Sandkruger Straße 180
26133 Oldenburg
Tel. 0441 / 4 26 15
Fax 0441 / 4 19 32
info@buemmersteder-krug.de
www.buemmersteder-krug.de

⊙ *Vom Grill und aus der Pfanne:*

Barbecue-Büfett

35,90 €

Vom Grill und aus der Pfanne:

Bourbon-mariniertes, rosa gegartes Roastbeef am Büfett aufgeschnitten
Nackensteaks in Pfeffermarinade
Kräuter-Schweinelendchen,
Poulardenbrust mit Thymian
Geschmortes BBQ-Gemüse und gebratene Rosmarinkartoffeln
Gegrillte Ananas und Currywurstpfännchen mit Madrascurrysoße

Dazu gibt es:

Verschiedene Grillsoßen
Knackige Blattsalate, Joghurt-Kräuter-Dressing
Kartoffelsalat, Krautsalat,
Gurkensalat, Bohnensalat
Kräuterbutter
und Brotkorb



Dessert:

Mousse von dunkler Schokolade, Eisvariationen,
Rote Grütze mit Vanillesoße

⊙ *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.
Ausnahmen für Vegetarier oder Allergiker berücksichtigen wir gerne.

