

# Büfettts

---

02/2020



*Bümmmersteder Krug*  
-- Speckmann -

Tradition trifft Trendküche.

⊙ *Schlemmer-Büfett*  
*„Speckmann“* ①

28,90 €

*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 Rauchschnitten

*Na(s)chtisch*

Ihren Nachtisch stellen Sie sich bitte  
nach Ihren Wünschen selbst zusammen  
(Auswahl auf Seite 5).

*Schlemmer-Büfett*  
*„Speckmann“* ②

34,90 €

**wie oben, jedoch zusätzlich mit...**

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

*das Dessert ...*

Ihr Dessert stellen Sie sich bitte  
nach Ihren Wünschen selbst zusammen  
(Auswahl auf Seite 5).

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

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



© Büfett „Mein Feiertag“ 33,90 €

*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*  
Ihr Dessert stellen Sie sich bitte nach Ihren Wünschen  
selbst zusammen (Auswahl auf Seite 5).

© Italienisches Büfett  
„Dolce Vita“ 28,90 €

*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

*Na(s)chtisch*  
Ihren Nachtisch stellen Sie sich bitte  
nach Ihren Wünschen selbst zusammen  
(Auswahl auf Seite 5).

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.

Druckfehler und Preisanpassungen vorbehalten!



☉ Oder einfach mal rustikal und deftig:

*Speckmanns*

*Bratkartoffelbüfett*

Eine große Pfanne voll  
Speckmanns Bratkartoffeln, und dazu:

19,90 €

*Warme Beilagen*

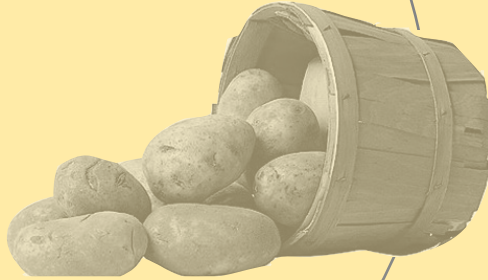
Panierte Schnitzelchen  
Herzhafte Frikadellen  
Eine deftige Bohnenpfanne  
und natürlich Spiegeleier

*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:*

26,50 €

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.

☉ Vom Grill und aus der Pfanne:

## Barbecue-Büfett

36,90 €

Vom Grill und aus der Pfanne:

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

Dazu gibt es:

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

Dessert:

Ihren Nachtisch stellen Sie sich bitte nach Ihren Wünschen selbst zusammen (Auswahl nachfolgend).



## Desserts zur Wahl:

Stellen Sie sich 3 Desserts aus unseren Vorschlägen, nach Ihren Wünschen zusammen...

- ✿ Eisvariation ✿ Quarkspeise mit Früchten
- ✿ Rote Grütze mit Vanillesoße ✿ Mouse von weißer u. dunkler Schokolade
- ✿ Panna Cotta mit Pfirsichsoße ✿ Fruchttiramisu
- ✿ Schokoladen- und Vanillepudding

☉ 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.

Druckfehler und Preisanpassungen vorbehalten!

Familie Abel  
Sandkruger Straße 180  
26133 Oldenburg  
Tel. 04 41 / 4 26 15  
Fax 04 41 / 4 19 32

info@bueimmersteder-krug.de  
www.bueimmersteder-krug.de