

# Kulinarisches FÜR IHRE Hochzeit

Gültig von Okt.  
**2017**  
bis zum März  
**2018**



*Bümmersteder Krug*  
-- Speckmann -

Tradition trifft Trendküche.

## Hochzeitsmenü 8031

Klare Hühnersuppe „Royal“

Variation von frischen Salaten  
Gemischter Hochzeitsbraten  
von Rind, Schwein und Hähnchenbrust  
mit Rahmsoße und Champignons  
Bunte Gemüseplatte  
Kartoffelkroketten und Salzkartoffeln

Vanilleeis mit heißen Kirschen



## Hochzeitsmenü 8052

Klare Hühnersuppe „Royal“

Variation von frischen Salaten  
Schweinefiletbraten, Rinderrouladen und Hähnchenbrust  
mit Braten- und Kräutersoße  
Bunte Gemüseplatte  
Kartoffelkroketten und Salzkartoffeln

Vanilleeis mit heißen Kirschen,



## \* Mitternachts-Suppenbüfett

Zwei Suppen nach Wahl  
vom Büfett...

Hühnersuppe und wahlweise  
Gulaschsuppe oder  
Käselauchsuppe  
mit Baguette

Kaffee- und Tee-Bar



## \*\* Speckmanns Mitternachtsbüfett

Rührei und Bratkartoffeln  
Edelfischplatte mit Forellenfilets,  
Lachs und Matjesfilets  
Herzhafte Currywurst  
Pikant gefüllte Eier  
kleine Schnitzelchen  
Kleine Käseauswahl  
Honigmelone mit Schinken  
Brotauswahl und Butter  
Kleine Dessertvariationen

Kaffee- und Tee-Bar



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.

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

# Schlemmer-Büfett Bümmerstede ①

Bümmersteder Krug  
- Speckmann -

## 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

Schokoladenpudding mit Vanillesoße  
Eisvariationen  
Rote Grütze mit Vanillesoße

# Schlemmer-Büfett Bümmerstede ②

## 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

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.



Mit Mitternachts-  
Suppenbüfett\*:  
32,00 €



Mit Speckmanns  
Mitternachtsbüfett\*\*  
36,00 €



Mit Mitternachts-  
Suppenbüfett\*:  
38,00 €



Mit Speckmanns  
Mitternachtsbüfett\*\*  
42,00 €



Tradition trifft Trendküche.

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

# Büfett „Mein Feiertag“

Bümmersteder Krug  
- Speckmann -

*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“

*Vorweg serviert*  
Tomatencremesuppe

## 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  
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.



Tradition trifft Trendküche.

Familie Abel  
Sandkruger Straße 180  
26133 Oldenburg  
Tel. 0441 / 426 15  
Fax 0441 / 4 1932

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

# Getränke



## Getränke-Kategorie „E“ (klassische Pauschale)

### Getränkeauswahl:

Sekt Hausmarke, Weine, König Pilsener vom Fass, Erdinger Hefeweizen hell, dunkel und alkoholfrei aus der Flasche, alkoholfreie Getränkeauswahl, Orangen- und Apfelsaft, Korn, Plum, Green Power, Weinbrand, Wodka, Barcadi, Havana Club, Fernet Branca und Jubiläums Akvavit, Jim Beam, Kaffee und Tee

Preis pro Person nach Dauer der Feier:

19:00 bis 3:00 Uhr..... 30,00 €

\*jede zusätzliche Stunde:.....+ 2,00 €\*

Während der Feier werden Getränke außerhalb der Pauschale ( und nach Ende der Nachlaufzeit alle Getränke ) wahlweise nicht ausgeschenkt oder zum halben Kartenpreis berechnet - ganz nach Ihren Wünschen.

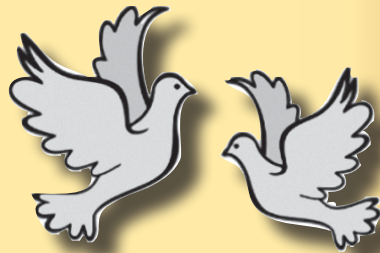
## Getränke-Kategorie „K“ mit Kostenstopp

### Getränkeauswahl:

Die Kategorie „K“ umfasst unser komplettes Getränkesortiment. Wir berechnen den tatsächlichen Getränkeverzehr, aber höchstens den Maximumpreis nach Dauer der Feier:

19:00 bis 3:00 Uhr höchstens.....34,00 €

\*jede zusätzliche Stunde:.....+ 2,00 €\*



### Für beide Kategorien gilt:

Die „Dauer der Feier“ für die Kostenberechnung beginnt mit dem Gästeempfang und endet mit dem Spielende der Musik; danach gewähren wir eine halbe Stunde „Nachlaufzeit“, die noch inbegriffen ist. Da wir für Sie die Spielzeit der Musik festhalten, muss die Dauer der Feier nicht vorher festgelegt werden - feiern Sie einfach, solange Sie möchten.

## Dekoration

Weißer Stuhlhussen.....+ 4,00 € pro Person

## Blumengestecke in Wunschfarbe

Preis je nach Art und Anzahl der Gestecke.

Nach Ihrer Feier können Sie die Gestecke gerne Mitnehmen!

