

# Kulinarisches FÜR IHRE Hochzeit

Gültig von März  
**2018**  
bis zum März  
**2019**



*Bümmersteder Krug*  
-- Speckmann -

Tradition trifft Trendküche.

## Hochzeitsmenü 9031

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 9052

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. Oder darf es einmal etwas anderes um Mitternacht sein? ...z.B.: Hausgemachte Burger, Currywurst im Glas mit Baguette (sprechen Sie uns an).**

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 Dijonsenfsoße  
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



Mit Mitternachts-  
Suppenbüfett\*:  
32,40 €



Mit Speckmanns  
Mitternachtsbüfett\*\*  
36,40 €



Mit Mitternachts-  
Suppenbüfett\*:  
38,40 €



Mit Speckmanns  
Mitternachtsbüfett\*\*  
42,40 €



Auf Wunsch und nach Absprache tauschen wir gerne einzelne Menüzutaten aus.  
Wir möchten Sie bitten, sich für **ein einheitliches Menü** zu entscheiden!

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

Tradition trifft Trendküche.



# 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, Hähnchenbrustfilet  
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.  
Wir möchten Sie bitten, sich für **ein einheitliches Menü** zu entscheiden!

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

Tradition trifft Trendküche.

# 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..... 31,00 €

\*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.

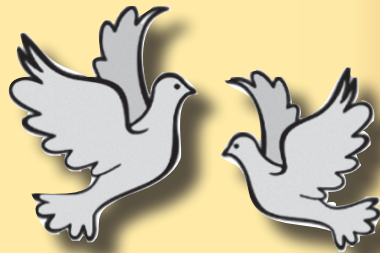
## Getränke-Kategorie „K“ mit Kostenstopp

### 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.....35,00 €

\*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!

