

Kulinarisches FÜR IHRE Hochzeit

02/2020



Bümmersteder Krug
-- Speckmann -

Tradition trifft Trendküche.



⊙ *Schlemmer-Büfett*
„Speckmann“ ①

29,90 €

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 Rauchschenken

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 Dijonsensoße
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

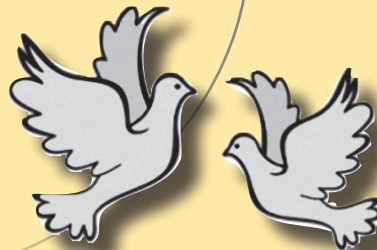
☉ Grillbüfett „Bümmerstede“

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.

02/2020

Druckfehler und Preisanpassungen vorbehalten!

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

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 Grillsoßen • 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. 0441 / 4 26 15
Fax 0441 / 4 19 32

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

Getränke



Getränke-Kategorie „E“ (klassische Pauschale)

Getränkeauswahl:

Sekt trocken, Weine, Veltins vom Fass,
Maisel's Hefeweizen hell, dunkel und Erdinger alkoholfrei aus der Flasche,
alkoholfreie Getränkeauswahl, fruchtige Spirituosen,
Korn, Weinbrand, Wodka, Barcadi,
Havana Club, Speckus und Jubiläums Akvavit, Jim Beam,
Hausweine: Durbacher Kochberg, Grauburgunder - trocken,
Caringole Côtes de Thongue rouge - trocken
Kaffee und Tee

Preis pro Person nach Dauer der Feier:

19:00 bis 3:00 Uhr..... 34,00 €

jede zusätzliche Stunde pro angemeldete Person:.....+ 3,00 €

Getränke-Kategorie „K“ mit Kostenstopp

Getränkeauswahl:

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

19:00 bis 3:00 Uhr höchstens.....38,00 €

jede zusätzliche Stunde pro angemeldete Person:.....+ 3,00 €



Ihnen fehlt Ihr Lieblingsgetränk? - Bitte sprechen Sie uns an!

Für beide Kategorien gilt:

Die „Dauer der Feier“ für die Kostenberechnung beginnt mit dem Gästempfang und endet mit dem Spielende der Musik. 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.

Im Preis enthalten ist unsere Hausdekoration in Form von einer Glasvase mit Rosen!

Nach Ihrer Feier können Sie die Gestecke gerne Mitnehmen!

Speckmanns Mitternachtsgenüsse



Bümmmersteder Krug
- Speckmann -



Nur in Verbindung mit einem Menü oder
Büffet und einer Getränkepauschale.
Preise pro Person.

Currywurst aus dem Chafing Dish, mit Baguette..... 7,50 € pro Person

Gulaschsuppe mit Baguette..... 7,90 € pro Person

Hausgemachte

kleine Burger / Cheeseburger 9,50 € pro Person

Speckmanns Mitternachtsklassiker



Bratkartoffeln mit Rührei

Räucherfischplatte mit Forelle und Lachs

Herzhafte

Currywurst

Käseauswahl, Brot und Butter..... 11,50 € pro Person

...und immer mit einer *Kaffeebar*



02/2020

Druckfehler und Preisanpassungen vorbehalten!

Familie Abel
Sandkruger Straße 180
26133 Oldenburg
Tel. 0441 / 426 15
Fax 0441 / 4 1932
info@bueimmersteder-krug.de
www.bueimmersteder-krug.de

Tradition trifft Trendküche.