

# Menüs für Ihre Feier

02/2020



*Bümmmersteder Krug*  
-- Speckmann -

Tradition trifft Trendküche.

## Menü Fisch 26,50 €

Klare Hühnersuppe „Royal“ mit Einlage

Variation von frischen Salaten  
Filets von Lachs und Zander  
unter der Kräuterkruste mit Safransoße  
auf Blattspinat und Schmorgemüse  
Salzkartoffeln und Reis

Rieslingcreme mit Sahnehäubchen



## Menü Klassik 24,90 €

Klare Hühnersuppe „Royal“ mit Einlage

Variation von frischen Salaten  
Gemischte Bratenplatte vom Rind, Schwein und Hähnchen  
mit Bratenrahmsauce und Champignons  
Bunte Gemüseplatte  
Kartoffelkroketten, Salzkartoffeln

Vanilleeis mit heißen Schattenmorellen

## Menü Entenbrust 29,00 €

Klare Hühnersuppe „Royal“ mit Einlage

Knackige Blattsalate im Kräuterdressing  
Zarte Entenbrust in Orangensauce  
Apfelrotkohl, geschmorter Wirsing  
Kartoffelkroketten, Salzkartoffeln

Vanilleeis mit heißen Schattenmorellen

## Menü Festtag 1 29,00 €

Klare Hühnersuppe „Royal“ mit Einlage

Variation von frischen Salaten  
Schweinefiletbraten, Rinderrouladen und Hähnchenbrust  
mit Braten- und Kräutersauce  
bunte Gemüseplatte  
Kartoffelkroketten, Salzkartoffeln

Vanilleeis mit heißen Schattenmorellen

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

Druckfehler und Preisanpassungen vorbehalten!

*Menü Wild* 29,90 €

Klare Hühnersuppe „Royal“ mit Einlage

Gemischte Wildplatte von Hirsch und Wildschwein  
mit Früchten und Preiselbeeren  
Wildrahmsoße, Pfifferlinge  
Apfelrotkohl, Rosenkohl  
Kartoffelkroketten, Salzkartoffeln

Vanilleeis mit heißer Schokoladensoße



*Menü Medaillon* 32,90 €

Klare Hühnersuppe „Royal“ mit Einlage

Variation von frischen Salaten  
Medaillons vom Schweinefilet,  
Tournedos vom Rinderfilet sowie Hähnchenbrust mit Pilzrahm-  
und Kräutersoße und bunter Gemüseauswahl, Bratkartoffeln  
und Kroketten

Bayerische Creme mit Fruchtsoße

*Extras*  
zu den Menüs  
siehe  
letzte Seite!

*Menü Festtag 2* 30,00 €

Klare Hühnersuppe „Royal“ mit Einlage

Variation von frischen Salaten  
Rouladen von Rind und Schweinefilet im ganzen gebraten,  
sowie zarte Entenbrust  
mit Bratenrahm- und Orangensoße  
mit Rotkohl und herzhaftem Schmorgemüse  
Kartoffelkroketten, Salzkartoffeln

Rote Grütze mit Vanillesoße

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.

Wenn's mal einen ganz  
besonderen Anlass gibt...

Bümmmersteder Krug  
- Speckmann -



*Menü Exklusiv 1* 46,50 €

- Carpaccio vom Rind mit Rucola und Pinienkernen
- Curryschaumsuppe mit Garnelen-Ananas-Spieß
- Seeteufel mit Kräuterkruste, mit Hummerschaum
- Mango-Sorbet mit einem Schuß Hugo
- Maispoularde im Speckmantel,  
Kaiserschoten, geschmolzenen Tomaten,  
und Kartoffel-Bärlauch-Püree
- Hausgemachte Creme Bruleé mit einer Kugel Walnusseis



*Menü Exklusiv 2* 45,00 €

- Bunte Blattsalate mit sautierten Pfifferlingen,  
Speckstreifen und Himbeer-Vinigrette
- Hummerschaumsuppe mit Krabben
- Lachs, Zander und Riesengarnele  
auf Safran-Zitronengras-Soße und Tagliatelle
- Zitronensorbet mit geeisten Himbeeren,  
Minze und einem Schuss Prosecco
- Rindfiletsteak auf Ratatouille,  
Rosmarienkartoffeln
- Dessertkomposition „Surprise“

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

Tradition trifft Trendküche.

## Extras zu den Menüs...

### *Vorspeisen*

Erweitern Sie Ihr Festessen  
mit einer zusätzlichen Vorspeise  
zu einem 4-Gänge-Menü



Menüpreis plus...

#### **Herzhafter Parmaschinken**

mit Melonenfächern.....+ 5,00 €

#### **Carpaccio vom Rind**

mit Rucola, Balsamico und Pinienkernen.....+ 7,00 €

#### **Gratinierte Jacobsmuschel auf Mangold**

mit Limonen-Prosecco-Schaum.....+ 7,00 €

#### **Cocktail von frischen Nordseekrabben**

mit Toast und Butter.....+ 6,20 €

#### **Geräuchertes aus Fluss und Meer**

Eine kleine Variation aus Räucheraal, Forellenfilet  
und Lachs, mit Toast und Butter.....+ 7,70 €

### *Suppen*

Anstatt der „Klaren Hühnersuppe Royal“ können Sie auch  
zwischen folgenden Suppen wählen:

Menüpreis plus...

**Klare Rindfleischsuppe** mit Einlage..... + 1,50 €

**Geflügelcremesuppe** mit Poularden-  
Shrimp-Spießchen..... + 1,50 €

**Kräutercremesuppe** mit Lachsstreifen..... + 1,50 €

**Zwischenahner Aalrauchsuppe**..... + 1,90 €

**Currycremesuppe** mit Ananas-  
Garnelen-Spießchen..... + 1,90 €

**Tomatencremesuppe** mit Basilikum..... + 1,00 €



*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.

02/2020

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