

ALLES RUND UM DEN **GRÜNKOHL** **2027**



**Büfetts, Menüs und Events rund
um den Grünkohl auf einen Blick!**



KOHLBÄLLE

Im Januar beginnen die Gemeinschaftskohlfahrten. Wir bieten an den jeweiligen Terminen ab 18.30 Uhr ein rundes Programm mit Speisen, Getränken und Musik an.

73,90 € pro Person

JANUAR

9. Januar
16. Januar
23. Januar
30. Januar

FEBRUAR

6. Februar
13. Februar
19. Februar
20. Februar
27. Februar

MÄRZ

6. März
13. März
20. März

ANMELDEFORMULAR

Die Anmeldungen für die Kohlbälle sind nur über das Kontaktformular wirksam.

Einfach mit dem Handy den QR-Code scannen oder das Formular auf unserer Website ausfüllen.



KOHLBÄLLE GETRÄNKEPAUSCHALE

18.30 Uhr bis 0.30 Uhr

Alkoholfreie Getränke:
Mineralwasser, Coca Cola,
Zitronenlimonade, Orangenlimonade,
Bitter Lemon, Tonic Water, Apfelsaft,
Orangensaft, Kaffee, Tee

Alkoholische Getränke:
unser Hausbier Wichtelbräu (Kellerbier),
frisches Veltins vom Fass, Weizenbier,
Sekt, Rotwein, Weißwein, Aperol

Longdrinks & Shots:
unser Hausschnaps Speckus, Havana,
Bacardi, Whisky, Veterano, Wodka, Gin,
Mackenstedter Shots, Berliner Luft



KOHLBÜFETT

Das deftige Grünkohlessen für alle „Tanzmuffel“. Speckmanns Grünkohl bis wirklich jeder satt ist – ab 12 Uhr. Natürlich mit Suppe und Dessert!

FEBRUAR

7. Februar
14. Februar

KLARE HÜHNERSUPPE mit Einlage

SPECKMANN'S GRÜNKOHLBÜFETT
mit Pinkel, Kochwurst, Kassler, Speck,
Salz- und Bratkartoffeln

Alternativgerichte: Schweine- und
Hähnchenschnitzel, buntes Gemüse,
gebackene Drillinge aus dem Ofen

Vegetarisch / Vegan: Curry und Grünkohl

DESSERT VOM BÜFETT

Bunte Auswahl an verschiedenen
Desserts, wie Cremespeisen, Pudding
und Rote Grütze

35,90 € pro Person

Sichern Sie sich rechtzeitig den Termin
für das Kohlbüfett. Anmeldungen nur
telefonisch oder
per E-Mail:

0441 42615
info@buemmersteder-krug.de

KOHLMENÜ

Auch abseits der Kohlbälle und Kohlbüfets können Sie das leckere Gemüse bei uns genießen – im Restaurant bieten wir zur Kohlsaison ein abgestimmtes Menü an.

Auf Wunsch und nach Absprache tauschen wir gerne einzelne Zutaten aus.

VORSPEISE

Klare Hühnersuppe „Royal“ mit Einlage

HAUPTGERICHT

Speckmanns Grünkohl mit Pinkel, Kochwurst, Kassler und Speck, dazu Salz- und Bratkartoffeln

Alternativgerichte (bitte vorab bestellen):
panierte Schweine- oder
Hähnchenschnitzel, Gemüse

Vegetarisch / Vegan: Gemüsecurry mit
Früchten, knackigem Gemüse,
Currysoße mit Kokosmilch

DESSERT

Hausgemachte Rote Grütze mit Vanilleeis

35,90 € pro Person



Folgt uns!

Instagram



Facebook



Öffnungszeiten

Montag und Dienstag Ruhetag
(geöffnet nach Absprache)

Mittwoch bis Samstag ab 17 Uhr
(und nach Absprache)

Sonntag ab 11.30 Uhr

Kontakt

Familie Abel und Winkelmann

Sandkruger Straße 180
26133 Oldenburg

0441 42615

info@buemmersteder-krug.de

www.buemmersteder-krug.de

