

VERANSTALTUNGEN

2026



Bümmersteder Krug
Tradition trifft Trendküche

Alle Termine,
Saisongerichte und Events
auf einen Blick!

Juli bis Dezember

JULI

MATJESZEIT

3. Juni bis 30. August



Schmackhafte Gerichte rund um den Matjes.

PIFFERLINGE

22. Juli bis 30. August



Leckere Sommerküche mit Spezialitäten rund um die Pfifferlinge. Mehr Infos im Extrablatt.

BETRIEBSFERIEN

26. Juli bis 9. August

AUGUST

WHISKY OPEN AIR

15. August



Von dem Experten Andreas Semmer erfahren Sie Interessantes über Whisky. Das Highlight: unsere Barbecuestation und ein Showdown an der Theke. Karten unter: www.whisky-erlebnis-ol.de.

SEPTEMBER

SCHLEMMERWOCHEN

2. bis 30. September



Kulinarisches aus dem Süden wie Schweinsbraten in Biersoße, Zwiebelrostbraten mit Balsamico-Jus und Hähnchen mediterran mit Mozzarella und Tomate.

DAS KRIMINAL DINNER

25. September



Krimispaß und leckeres 3-Gänge-Menü. Karten unter: www.das-kriminal-dinner.de

WHISKY-TASTING

26. September



Experte Andreas Semmer moderiert ein Whisky-Tasting unter dem Motto: „Der Einsteiger und Burger“. Reservierung: www.whisky-erlebnis-ol.de

OKTOBER

DER GOLDENE HERBST

1. bis 31. Oktober



Endlich gibt es wieder Speckmanns Grünkohl. Außerdem viele herbstliche Spezialitäten mit Kürbis und Co.

BETRIEBSFERIEN

12. bis 18. Oktober

WEIN-TASTING

23. Oktober



Kulinarische Weinprobe – zu jedem Wein wird ein passender Gang gereicht. Mehr Infos unter: www.hunfeld-wein.de

WHISKY-TASTING

24. Oktober



Experte Andreas Semmer erzählt Interessantes über Whisky nach dem Motto: „Torfig, rauchig und Schlemmerplatte“. Reservierungen: www.whisky-erlebnis-ol.de

DAS KRIMINAL DINNER

30. Oktober



Krimispaß und leckeres 3-Gänge-Menü. Karten unter: www.das-kriminal-dinner.de

FRANK SINATRA STORY

31. Oktober



Sein Leben, seine Musik – die Show von und mit Jens Sörensen, dazu ein amerikanisch-italienisches Büfett.

SHERRY UND ENTE

21. November



Experte Andreas Semmer erzählt Interessantes über Sherry und Whisky. Dazu servieren wir eine halbe Ente mit Beilagen. Alternativ auch vegetarisch.

WEIHNACHTLICHE VORFREUDEN

bis 27. Dezember



Himmliche Vorspeisen, Hauptgerichte und Desserts steigern die Vorfreude auf Weihnachten.

Folgt uns!

Instagram



Facebook



YouTube



LinkedIn



NOVEMBER

WILDWOCHE

1. November bis 27. Dezember



Spezialitäten aus Waidmanns Revier im Oldenburger Land. Mehr Infos: Extrablatt.

DAS KRIMINAL DINNER

6. und 27. November



Krimispaß und leckeres 3-Gänge-Menü. Karten unter: www.das-kriminal-dinner.de

FESTBRATEN FÜR WEIHNACHTEN

22. Dezember



Weihnachtlicher Genuss für Zuhause: 1/2 Bauern-Ente oder Rinderrouladen. Mehr Infos auf unserer Website. Abholung von 13 bis 15 Uhr.

DAS MUSICAL DINNER

21. November



Unterhaltung und leckeres 3-Gänge-Menü. Karten unter: www.kriminal-dinner.de

WEIHNACHTLICHES

MITTAGSBÜFETT

25. und 26. Dezember



Großes weihnachtliches Mittagbüfett ab 12 Uhr.

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



GÄNSEZEIT

ab 11. November



Am 11. November startet bei uns die Gänse-Saison mit einem großen Gänsebüfett. Ab dem 12. November gibt es unseren knusprig-saftigen Gänsebraten auf Vorbestellung als Menü zum Sattessen – ab 3 Personen.

DEZEMBER

DAS KRIMINAL DINNER

2. und 9. Dezember



Krimispaß und leckeres 3-Gänge-Menü. Karten unter: www.das-kriminal-dinner.de

BETRIEBSFERIEN

28. Dezember bis 7. Januar