

TRAUMHOCHZEIT

Im Mittelpunkt des festlichen Geschehens steht bei den meisten Brautpaaren das Menü bzw. das Büfett. Das Team des Bümmersteder Kruges freut sich auf Ihre Wünsche und hält zahlreiche Vorschläge für eine in sich stimmige Speisenfolge bereit. Dabei setzen wir unserem Motto getreu auf „Tradition trifft Trendküche“, Klassisches trifft auf Modernes und Beliebtes auf Originelles.

Mehr Informationen auf den folgenden Seiten.



♥ FINGERFOOD-EMPFANG

♥ KOCHSTATION

♥ FLYING BÜFETT

♥ GETRÄNKEPAUSCHALE

♥ MITTERNACHTSSNACK

♥ DEKORATION

♥ BLUMEN

Familie Abel & Winkelmann | Sandkruger Straße 180 | 26133 Oldenburg
0441 42615 | info@buemmersteder-krug.de



Website



Facebook



Instagram

SCHLEMMER - BÜFETT „SPECKMANN“



VORWEG SERVIERT

Klare Hühnersuppe „Royal“
mit Einlage

WARME WOHLGENÜSSE

Würziger Spießbraten mit Bratkartoffeln, gebratener Hähnchenbrust und Gratinkartoffeln, Fischfilets mit Kräuterkruste und Butterreis, Geschnetzeltes vom Schweine- und Rinderfilet, Champignons in Rahmsoße, frisches Gemüse mit Sauce Hollandaise

KALTE KÖSTLICHKEITEN

Variation von frischen Salaten, pikant gefüllte Eier, Matjesfilets nach Hausfrauenart, Tomaten mit Mozzarella und Basilikum, Auswahl italienischer Antipasti, Honigmelone mit Ammerländer Rauchschinken

NACHTISCH

Den Nachtisch stellen Sie sich bitte nach Ihren Wünschen selbst zusammen (Auswahl auf Seite 7).



WIE OBEN, JEDOCH ZUSÄTZLICH MIT ...

einer Räucherfischplatte mit Lachs und Forellenfilets, dazu Sahnemeerrettich, frischen Nordseekrabben mit Cocktailsoße, rosa gebratenes Roastbeef und Remoulade

NACHTISCH

Den Nachtisch stellen Sie sich bitte nach Ihren Wünschen selbst zusammen (Auswahl auf Seite 7).

B Ü F E T T
„ M E I N F E I E R T A G “



VORWEG SERVIERT

Klare Hühnersuppe „Royal“
mit Einlage

W A R M E B E I L A G E N

Rinderrouladen in Bratensoße, Schweinefiletbraten mit frischen Champignons, Hähnchenbrust, gratiniertes Lachs- und Seelachsfilet, Bohnen mit Speck und Zwiebeln, Apfelrotkohl und Pfannengemüse, Salzkartoffeln, Bratkartoffeln, Kroketten, Kräutersoße

S A L A T E

in hausgemachten Variationen, zum Beispiel Krautsalat, Gurkensalat, Bohnensalat, knackiger Blattsalat, ...

N A C H T I S C H

Den Nachtisch stellen Sie sich bitte nach Ihren Wünschen selbst zusammen (Auswahl auf Seite 7).

I T A L I E N I S C H E S B Ü F E T T
„ D O L C E V I T A “



VORWEG SERVIERT

Tomatensuppe

W A R M E B E I L A G E N

Streifen vom Schweinefilet mit Kräutern und knackigem Gemüse, Hähnchenbrustfilet im Speckmantel, gratiniertem Lachs- und Seelachsfilet, Mettbällchen in Basilikumrahm, kleiner Pizzenauswahl, Gemüsevariationen, Ofenkartoffeln mit Rosmarin

P A S T A

Penne mit Champignons in Sahnesoße, Gnocchi in Pesto / Tomatensoße

K A L T E K Ö S T L I C H K E I T E N

Rucola-Tomaten-, Fenchel-Gurken-Salat, Auswahl italienischer Antipasti, Melone mit Schinken, Kalbfleisch mit Thunfischsoße, Mozzarella mit Tomaten und Basilikum, Bruschetta, pikant belegt

N A C H T I S C H

Den Nachtisch stellen Sie sich bitte nach Ihren Wünschen selbst zusammen (Auswahl auf Seite 7).

SPECKMANNS BRATKARTOFFEL - BÜFETT



Große Pfanne voll Speckmanns Bratkartoffeln und dazu:

SUPPE

Klare Hühnersuppe „Royal“
mit Einlage

WARME BEILAGEN

Panierte Schnitzel, herzhafte Frikadellen, deftige Bohnenpfanne,
Spiegeleier

KALTE BEILAGEN

Matjesfilet mit Zwiebeln, bunte Auswahl frischer und
eingelegter Salate

NACHTISCH

Vanille- und Schokoladencreme

BARBECUE - BÜFETT



SUPPE

Klare Hühnersuppe „Royal“
mit Einlage

FRISCH VON DER KOCHSTATION

Gegrillte Ananas und Currywurstpfännchen mit Madrascurrysoße, kleine
Rumpsteaks (medium), frisches knackiges Gemüse der Saison, Hähnchen-
Ananas-Pfännchen (süß-sauer), frische Nürnberger Würstchen

FRISCH AUS DER KÜCHE

Schweinefiletspitzen in Kaffeemarinade, gebackene Drillinge mit Rosmarin

BEILAGEN

Verschiedene Grillsoßen, knackige Blattsalate, Joghurt-Kräuter-Dressing,
Kartoffelsalat, Krautsalat, Gurkensalat, Bohnensalat, Kräuterbutter und
Brotkorb

NACHTISCH

Den Nachtisch stellen Sie sich bitte nach Ihren Wünschen selbst
zusammen (Auswahl auf Seite 7).

MENÜ FESTTAG

Klare Hühnersuppe „Royal“ mit Einlage

Schweinefiletbraten, Rinderrouladen und Hähnchenbrust
mit Braten- und Kräutersoße, bunter Gemüseplatte,
Kartoffelkroketten, Salzkartoffeln

Vanilleeis mit heißen Schattenmorellen

44,60 €

MENÜ WILD

Klare Hühnersuppe „Royal“ mit Einlage

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

Vanilleeis mit heißen Schattenmorellen

44,60 €

MENÜ MEDAILLON

Klare Hühnersuppe „Royal“ mit Einlage

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

Vanilleeis mit heißen Schattenmorellen

48 €

MENÜ KLASSIK

Klare Hühnersuppe „Royal“ mit Einlage

Rouladen vom Rind und Schweinebraten mit Bratenrahm- und
Kräutersoße, Rotkohl und bunte Gemüseauswahl,
Kartoffelkroketten, Salzkartoffeln

Vanilleeis mit heißen Schattenmorellen

43,50 €

WENN ES MAL EINEN
GANZ BESONDEREN ANLASS GIBT ...

MENÜ EXKLUSIV 1

Carpaccio vom Rind mit Rucola und Pinienkernen

Curryschaumsuppe mit Garnelen-Ananas-Spieß

Seeteufel mit Kräuterkruste und Hummerschaum

Mango-Sorbet mit einem Schuss Hugo

Maispoularde im Speckmantel, Kaiserschoten, geschmolzene Tomaten
und Kartoffel-Bärlauch-Püree

Hausgemachte Crème Brûlée mit einer Kugel Walnusseis

63 €

MENÜ EXKLUSIV 2

Bunte Blattsalate mit sautierten Pfifferlingen, Speckstreifen und
Himbeeren-Vinaigrette

Hummerschaumsuppe mit Krabben

Lachs, Zander und Riesengarnele auf Safran-Zitronengras-Soße
und Tagliatelle

Zitronen-Sorbet mit geeisten Himbeeren, Minze und
einem Schuss Prosecco

Rinderfiletsteak auf Ratatouille, Rosmarinkartoffeln

Dessertkomposition „Surprise“

62,60 €

EXTRAS ZU DEN MENÜS

VORSPEISEN

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

Menüpreis plus ...

KLEINER BEILAGENSALAT

+ 3 €

HERZHAFTER PARMASCHINKEN

mit Melonenfächern

+ 8,90 €

CARPACCIO VOM RIND

mit Rucola, Balsamico und Pinienkernen

+ 9,90 €

GRATINIERTE JACOBSMUSCHEL

auf Mangold, dazu Rucola, Balsamico und Pinienkerne

+ Tagespreise

COCKTAIL VON FRISCHEN NORDSEEKRABBEN

mit Toast und Butter

+ Tagespreise

GERÄUCHERTES AUS FLUSS UND MEER

Eine kleine Variation aus Räucheraal, Forellenfilet und Lachs, dazu Toast und Butter

+ Tagespreise

NACHTISCH

Ihren Nachtisch stellen Sie sich bitte nach Ihren Wünschen selbst zusammen:

DESSERTS

Stellen Sie sich 3 Desserts aus unseren Vorschlägen, nach Ihren Wünschen zusammen:

Eisvariation

Quark-Mascarpone-Creme mit Früchten

Rote Grütze mit Vanillesoße

Mousse von weißer und dunkler Schokolade

Panna Cotta mit Pfirsichsoße

Schokoladen- und Vanillepudding

Crème Brûlée

DARF ES AUCH ETWAS EXKLUSIVER SEIN?

Geben Sie Ihrer Feier ein besonderes Highlight:

UNSERE KOCHSTATION

zur individuellen Erweiterung Ihres Büfetts ab 30 Personen – inklusive Koch für **250 €**. Gerne sprechen wir mit Ihnen über kreative Ideen und Wünsche!

FINGERFOOD-EMPFANG

Begrüßen Sie Ihre Gäste doch einmal mit einem Fingerfood-Empfang! Natürlich zu jedem Büfett möglich.

FLYING BÜFETT

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 Büfett.

GETRÄNKEPAUSCHALE

Diese Getränkepauschale umfasst unser komplettes Getränkesortiment (ausgenommen Edelspirituosen). Die „Dauer der Feier“ für die Kostenberechnung beginnt mit dem Gästeempfang und endet mit dem Spielende der Musik.

Beispiel
Dauer der Feier für 7 Stunden
19 bis 2 Uhr

47 €

jede zusätzliche Stunde pro angemeldete Person

+ 5 €

DEKORATION

WEISSE STUHLHUSSEN

+ 5,50 €

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 mit nach Hause nehmen.



MITTERNACHTSSNACK

Nur in Verbindung mit einem Menü oder
Büfett und einer Getränkepauschale.

CURRYWURST

aus dem Chafing Dish mit Baguette

pro Person 11 €

GULASCHSUPPE

mit Baguette

pro Person 11 €

HAUSGEMACHTE KLEINE BURGER / CHEESEBURGER

pro Person 14,90 €

MITTERNACHTSKLASSIKER

BRATKARTOFFELN

RÄUCHERFISCHPLATTE

mit Forelle und Lachs

HERZHAFTE CURRYWURST

KÄSEAUFWAHL

mit Brot und Butter

KAFFEEBAR

pro Person 16,90 €