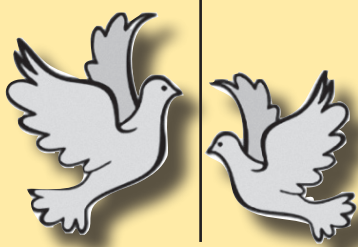


02/2020

# Kulinarisches FÜR IHRE Hochzeit



*Bümmmersteder 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 Rauchschnitten

*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 Dijonsenfsoße  
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

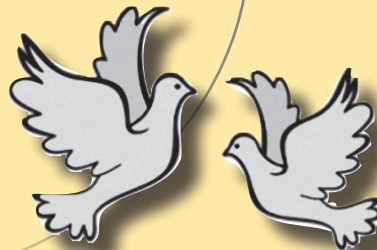
☉ Grillbüfett „Bümmerstede“

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.

☉ *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!

Tradition trifft Trendküche.

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