

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

Bümmmersteder Krug
- Speckmann -



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.

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.

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!

Tradition trifft Trendküche.

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

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