

Menüs für Ihre Feier

Menüs 11-2023



Bümmmersteder Krug
-- Speckmann -

Familie Abel · Sandkruger Straße 180
26133 Oldenburg
Tel. 0441/4 26 15
Fax 0441/4 19 32
info@buemmersteder-krug.de
www.buemmersteder-krug.de

Tradition trifft Trendküche.

Menü Festtag 1 39,90 €

Klare Hühnersuppe „Royal“ mit Einlage

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

Vanilleeis mit heißen Schattenmorellen



Menü Wild 39,90 €

Klare Hühnersuppe „Royal“ mit Einlage

Gemischte Wildplatte von Hirsch und Wildschwein
mit Früchten und Preiselbeeren, Wildrahmsauce, Pfifferlinge
Apfelrotkohl, Rosenkohl, Kartoffelkroketten, Salzkartoffeln

Vanilleeis mit heißen Schattenmorellen

Menü Medaillon 42,90 €

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

Extras
**zu den Menüs
siehe
letzte Seite!**

Menü Klassik 38,90 €

Klare Hühnersuppe „Royal“ mit Einlage

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

Vanilleeis mit heißen Schattenmorellen

Bitte wählen Sie ein einheitliches Menü für die gesamte Gruppe!

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

Ausnahmen für Vegetarier oder Allergiker berücksichtigen wir gerne.

Druckfehler und Preisanpassungen vorbehalten!

Nachfolgende Menüs nur in der jeweiligen Saison!

Bümmersteder Krug
- Speckmann -

Speckmanns Kohlmenü

33,90 €

Klare Hühnersuppe mit Einlage

Speckmanns Grünkohl
mit Pinkel, Kochwurst, Kassler und Speck,
dazu Salzkartoffeln

Alternativgerichte bitte vorab bestellen

Panierte Schweine- oder Hähnchenschnitzel, Gemüseauswahl

Vegetarisch/ Vegan:

Gemüsecurry mit Früchten knackigem Gemüse, Currysoße
mit Kokosmilch

Hausgemachte Rote Grütze mit Vanilleeis



Speckmanns Gänsemenü

45,90 €

Klare Hühnersuppe mit Einlage

Knuspriger Gänsebraten
mit Rosenkohl, Rotkohl, Gänsesoße,
Salzkartoffeln, Kartoffelklöße und Bratapfel

Warme Zimtpflaumen mit Walnusseis

Extras
**zu den Menüs
siehe
letzte Seite!**

Speckmanns klassisches Spargelmenü

39,90 €

Hausgemachte Spargelcremesuppe

Erntefrischer Stangenspargel aus dem Oldenburger Land,
mit kleinen panierten Schweineschnitzeln
und Oldenburger Dielenschinken,
dazu Sauce Hollandaise, zerlassene Butter und Salzkartoffeln

Mascarpone-Quarkcreme mit Erdbeerkompott

Preis gültig
für das Jahr
2023

Bitte wählen Sie ein einheitliches Menü für die gesamte Gruppe!

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

Ausnahmen für Vegetarier oder Allergiker berücksichtigen wir gerne.

Druckfehler und Preisanpassungen vorbehalten!

Tradition trifft Trendküche.

Wenn's mal einen ganz
besonderen Anlass gibt...

Bümmersteder Krug
- Speckmann -



Menü Exklusiv 1

56,90 €

- 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

55,90 €

- 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“

Extras
zu den Menüs
siehe
letzte Seite!

Bitte wählen Sie ein einheitliches Menü für die gesamte Gruppe!

Auf Wunsch und nach Absprache tauschen wir gerne einzelne Menüzutaten aus.
Ausnahmen für Vegetarier oder Allergiker berücksichtigen wir gerne.

Druckfehler und Preisanpassungen vorbehalten!

Extras zu den Menüs...

Bümmersteder Krug
- Speckmann -



Vorspeisen

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

Menüpreis plus...

Kleiner Beilagensalat+ 3,00 €

Herzhafter Parmaschinken
mit Melonenfächern.....+ 8,90 €

Carpaccio vom Rind
mit Rucola, Balsamico und Pinienkernen.....+ 9,90 €

Gratinierte Jacobsmuschel auf Mangold
mit Limonen-Prosecco-Schaum.....+ Tagespreise

Cocktail von frischen Nordseekrabben
mit Toast und Butter.....+ Tagespreise

Geräuchertes aus Fluss und Meer
Eine kleine Variation aus Räucheraal, Forellenfilet
und Lachs, mit Toast und Butter.....+ Tagespreise

Suppen

Anstatt der „Klaren Hühnersuppe Royal“ können Sie auch
zwischen folgenden Suppen wählen:
Menüpreis plus...

Klare Rindfleischsuppe mit Einlage..... + 1,50 €

Kräuterschaumsuppe mit Lachsstreifen.....+ 1,50 €

Zwischenahner Aalrauchsuppe..... + 1,90 €

Tomatencremesuppe mit Basilikum..... + 1,00 €

Tradition trifft Trendküche.



*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!



Bitte wählen Sie ein einheitliches Menü für die gesamte Gruppe!

Auf Wunsch und nach Absprache tauschen wir gerne einzelne Menüzutaten aus.
Ausnahmen für Vegetarier oder Allergiker berücksichtigen wir gerne.

Druckfehler und Preisanpassungen vorbehalten!