

B Ü F E T T S

Unsere Büfett-Angebote gelten für Gruppen ab 30 Personen.
Kleinere Gruppen nur nach Absprache und gegen Aufpreis. Auf
Wunsch und nach Absprache tauschen wir gerne einzelne
Zutaten aus. Ausnahmen für Vegetarier, Veganer oder Allergiker
berücksichtigen wir gerne.



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



Website



Facebook



Instagram

SCHLEMMER - BÜFETT „SPECKMANN“

42,90 €

VORWEG SERVIERT

Klare Hühnersuppe „Royal“
mit Einlage

WARME WOHLGENÜSSE

Würziger Spießbraten mit Bratkartoffeln, gebratener Hähnchenbrust und Gratinkartoffeln, Fischfilets mit Kräuterkruste und Butterreis, Geschnetztes 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 5).

49 €

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 5).

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

48 €

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 5).

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 “

44,80 €

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 5).

SPECKMANNS BRATKARTOFFEL - BÜFETT

35,90 €

Große Pfanne voll Speckmanns Bratkartoffeln und dazu:

SUPPE

Klare Hühnersuppe „Royal“
mit Einlage

WARMER 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

52,90 €

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

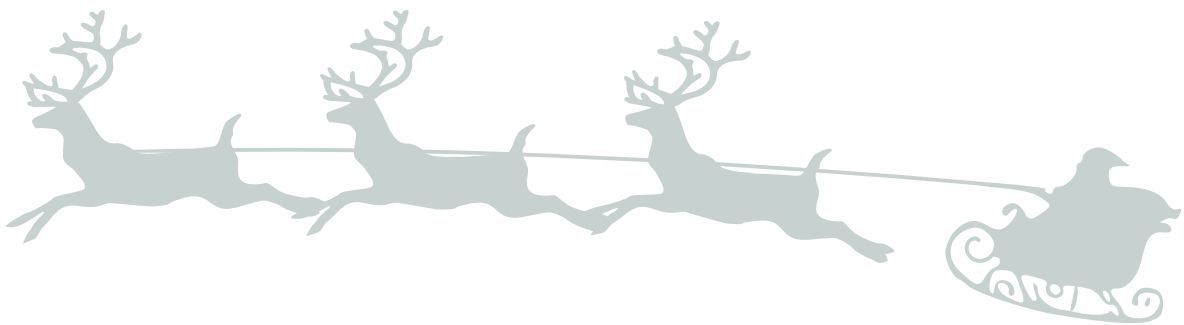
NACHTISCH

Den Nachtisch stellen Sie sich bitte nach Ihren Wünschen selbst
zusammen (Auswahl auf Seite 5).

VORWEIHNACHTLICHES BÜFETT

49,90 €

ab 30 Personen



AM TISCH SERVIERT

Kürbissuppe

VOM BÜFETT

Frische Blattsalate mit Joghurt-Dressing, hausgemachte Anti-Pasti,
Tomate-Mozzarella mit Pesto

WARME KÖSTLICHKEITEN

Rouladen vom Rind mit Rotkohl und Salzkartoffeln, zarter Hirschbraten mit
Pilzen und Wildsoße, gefüllter Schweinebraten mit Zwiebeln und
Bratkartoffeln, Entenbraten mit Kartoffelklößen und Orangensoße,
gratinierte Fischfilets aus dem Ofen und buntes Gemüse

DESSERT

Vanillepudding mit heißen Pflaumen, Eisvariation, Mousse au Chocolat

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.