

HUNDSMÜHLER STR. 255 • 26131 OLDENBURG
TEL: 0441 – 9 55 77-0 • FAX: 0441 - 502324

Büfett 1

ab 30 Personen

- Kartoffelrahm mit Rauchaalstreifen -

Warm:

- **Tafelspitz** in Meerrettichsauce mit Bouillonkartoffeln -
- **Spießbraten** mit Zwiebelsauce und Bratkartoffeln -
- **Steinbeißerfilet** in der Eihülle gebraten auf Blattspinat mit Bandnudeln -

Kalt:

- Rehrücken mit Waldorfsalat -
- Gekrätertes Roastbeef -
- Medaillons vom Schwein -
- Ein ganzer gedämpfter norwegischer Lachs -
- Maine Hummer -
- Riesengarnelen und Nordseekrabben -
- Zwischenahner Räucheraal - Bornholmer Räucherlachs -
- Geräucherte Forellenfilets -

- Matjesfilets nach Hausfrauenart -
- Französische Käseauswahl -
- Geflügelsalat, Eiersalat, Lauchsalat -
- Partybrötchen, verschiedene Brotsorten und Butter -
- Sahnemeerrettich, Sauce Cumberland -
- Sauce Remoulade, Cocktailsauce -

Dessert:

- Zweierlei Mousse au chocolat an Mangospiegel und Zitronencreme -

42,50 €

ab 80 Pers. – 38,50 €

HUNDSMÜHLER STR. 255 • 26131 OLDENBURG
TEL: 0441 – 9 55 77-0 • FAX: 0441 - 502324

Büfett 2

ab 30 Personen

Warm - kaltes Büfett:

- Hühnerbouillon mit Einlage -

Warm:

- Medaillons vom Schwein in Rahm mit Kartoffelkroketten -

- Poulardenbrüstchen in Lauchrahm mit Butterreis -

- Norwegisches Lachsfilet mit Schnittlauchsauce und Petersilienkartoffeln -

Kalt:

- Nordseekrabben natur angemacht -

- geräucherte Makrelenfilets -

- Norwegischer Räucherlachs -

- Holländische Matjesfilets mit Zwiebelringen -

- Honigmelone mit Schinken -

- Mozzarella mit Tomaten in Olivenöl -

- kleine gebratene Schnitzel – Schweinerücken mit Früchten -

- Schinkenröllchen mit Spargelspitzen - gefüllte Eier mit Oliven -

- Geflügelsalat mit Pfirsich und Champignons -

- Frische Blattsalate mit Balsamikodressing -

- kleine Käseauswahl -

- Sahnemeerrettich, Remouladensauce, Cocktailsauce, Butter -

- Partybrötchen, Chiabatta und versch. Brotsorten -

Dessert:

- Hausgemachte Rote Grütze mit Vanillesauce -

- Tiramisu -

33,50 €

ab 80 Pers. – 30,50 €

HUNDSMÜHLER STR. 255 • 26131 OLDENBURG
TEL: 0441 – 9 55 77-0 • FAX: 0441 - 502324

Büfett 3

ab 30 Personen

Warm - kaltes italienisches Büfett

Minestrone

Warm:

- *Glasierter Schinken - (Cosciotto di maiale arrosto) -*
- *Hähnchen in Sauce mit Salbei und Rosinen - (Pollo in Salsa) -*
- *Riesengarnelen mit Tomaten-Graupenrisotto - (Spedini di gamberi) -*
- *Kalbshaxe mit Tomaten und Knoblauch - (Ossobuce) -*

Kalt:

- *Honigmelone mit Parmaschinken -*
- *Mozzarella mit Tomaten in Olivenoel -*
- *Carpaccio vom Weideochsen mit Pesto -*
- *Kalbsfleisch mit Thunfischsauce -*

- *Nudelsalat mit Paprika und Basilikum -*
- *Backpflaumen mit geröstetem Speck -*
- *Artischockenherzen in Kräuter-Vinaigrette -*
- *Honigschalotten - eingelegter Knoblauch -*
- *getrocknete Tomaten in Knoblauchoel - marinierte Zuchinis -*
- *bunte Blattsalate in altem Balsamessig -*
- *dazu Chiabatta und Butter -*

Dessert:

*Tiramisù, Panacotta, Wassermelonen
und Obstsalat mit Maraschino*

34,50 €

ab 80 Pers. – 30,50 €

HUNDSMÜHLER STR. 255 • 26131 OLDENBURG
TEL: 0441 – 9 55 77-0 • FAX: 0441 - 502324

Büfett 4

ab 30 Personen

- Holländische Gemüserahm -
(auf Wunsch: Fruchtkaltschale)

Kaltes Büfett:

- Riesengarnelen natur -
- Norwegischer Räucherlachs -
- geräucherte Makrelenfilets - Nordseekrabben natur -
- Matjesfilets mit Zwiebelringen -

- Kleine Hacksteaks >pikant garniert< -
- Puter- und Schweinemedallions auf Curryreis -
- Schinkenröllchen mit Spargel und Salatgarnitur -
- Gefüllte Eier auf Gemüsesalat -

- Schweinerücken und Kasseler mit asiatischen Früchten -
- bunte Käseplatte - Sahnemeerrettich -
- Cocktailsauce -
- verschiedene Salate der Saison -
- Butter, Partybrötchen und verschiedene Brotsorten -

Dessert:

- Zitronenpudding -

27,50 €

ab 80 Pers. – 24,50 €

Täglich ab 12.00 Uhr Mittagstisch - ab 15.00 Uhr Kaffee, Kuchen und Eisspezialitäten
ab 18.00 Uhr umfangreiche Abendkarte - Jeden Sonntag ab 15.00 Uhr Tanztee
> Dienstag`s Ruhetag <

HUNDSMÜHLER STR. 255 • 26131 OLDENBURG
TEL: 0441 – 9 55 77-0 • FAX: 0441 - 502324

Büfett 5

ab 30 Personen

Kaltes Büfett:

- geräucherte Makrelenfilets -
- Norwegischer Räucherlachs -
- Riesengarnelen - Nordseekrabben natur -
- Hausgeräucherte Forellenfilets -
- Schinkenröllchen mit Spargel und Salatgarnitur -
- Gefüllte Eier auf Gemüsesalat -

- Kasseler und Schweinerücken mit asiatischen Früchten -
- Putenbrust mit frischer Ananas - Roastbeef rosa gebraten -
- Schweinemedallions - Hackepeter mit Zwiebeln -

- Französische Käseplatte - Verschiedene Salate der Saison -
- Butter - Sahnemeerrettich - Cocktailsauce -
- Partybrötchen und verschiedene Brotsorten -

Dessert:

- Moccacreme -

28,50 €

ab 80 Pers. – 26,50 €

Täglich ab 12.00 Uhr Mittagstisch - ab 15.00 Uhr Kaffee, Kuchen und Eisspezialitäten
ab 18.00 Uhr umfangreiche Abendkarte - Jeden Sonntag ab 15.00 Uhr Tanztee
> Dienstag`s Ruhetag <

HUNDSMÜHLER STR. 255 • 26131 OLDENBURG
TEL: 0441 – 9 55 77-0 • FAX: 0441 - 502324

Biüfett 6

ab 30 Personen

Klare Ochsenschwanzsuppe
mit altem Sherry und Chesterstangen

Warm:

- **Backschinken** mit Pfeffersauce und Bratkartoffeln -

Kalt:

- Rehrücken mit exotischen Früchten -

- Roastbeef rosa gebraten -

- Medaillons vom Schweinefilet - Rinderfilet rosa gebraten -

- Putenbrust mit frischer Ananas - Französische Käseplatte -

- Frischer Norwegischer Fjordlachs -

- Helgoländer Hummer und Riesengarnelen - Zwischenahner Räucheraal -

- Bornholmer Räucherlachs - Nordseekrabben natur -

- Hausgeräucherte Forellenfilets - Matjesfilets mit Zwiebelringen -

- Gefüllte Eier auf Gemüsesalat - verschiedene Salate der Saison -

- Butter - Sahnemeerrettich - Cocktailsauce – Cumberlandsauce -

- Partybrötchen und verschiedene Brotsorten -

- Erlesene Obstsorten -

Dessert:

- Vanillecreme mit Himbeermus -

34,50 €

ab 80 Pers. – 31,50 €

Täglich ab 12.00 Uhr Mittagstisch - ab 15.00 Uhr Kaffee, Kuchen und Eisspezialitäten
ab 18.00 Uhr umfangreiche Abendkarte - Jeden Sonntag ab 15.00 Uhr Tanztee
> Dienstag`s Ruhetag <

HUNDSMÜHLER STR. 255 • 26131 OLDENBURG
TEL: 0441 – 9 55 77-0 • FAX: 0441 - 502324

Büfett 7

ab 20 Personen

Geflügelbouillon

mit Mettbällchen und feinen Gemüwestreifen

Gebackenes Rotbarschfilet

*mit Remouladensauce, zerlassener Butter
und Salzkartoffeln*

Spießbraten in Braunbier-Zwiebelsauce

mit Kartoffelkroketten

Poulardenbrüstchen in Lauchrahm

mit Basmatireis

buntes Gemüse:

Fingermöhrrchen, Erbsen, Rosenkohl und Blumenkohl

Verschiedene Salate der Saison

und Eisbergsalat in Joghurtdressing

Dessert:

- Rote Grütze mit Vanillesauce -

- Schokoladenpudding mit Vanillesauce -

24,50 €

ab 80 Pers. — 20,50 €

Täglich ab 12.00 Uhr Mittagstisch – ab 15.00 Uhr Kaffee, Kuchen und Eisspezialitäten
ab 18.00 Uhr umfangreiche Abendkarte – Jeden Sonntag ab 15.00 Uhr Tanztee
> Dienstag`s Ruhetag <

Suppen (für alle Buffetts)

Hühnerbrühe mit Einlage (Hochzeitssuppe)	3,50 €
Rinderkraftbrühe „ Royal „	4,00 €
Tomatencreme mit Pfeffersahne	3,50 €
Broccolicreme mit Pinienkernen	4,00 €
Kartoffelrahmsuppe mit Aalstreifen	4,50 €
Klare Ochsenschwanzsuppe mit Chesterstange	5,00 €
Königincreme	4,00 €
Indische Geflügelcreme	4,00 €
Hummercreme mit Cognac	5,80 €

Buffetergänzungen

Burgunderschinken mit Pfeffersauce	4,30 €
Spießbraten mit Zwiebelsauce	3,80 €
Portion Bratkartoffeln	1,50 €
Medaillons vom Schwein in Rahm	5,50 €
Pouardenbrüstchen in Rahm	3,80 €

Canapés

I

7 Häppchen

Kaviarscheiben belegt mit Kochschinken
Hackepeter – Kasseler – Schweinebraten
Räucheraal – Lachs – Roastbeef
Französischer Käse

13,50 €

III

5 Häppchen

Belegt mit Delikatessen
mit Fisch

11,50 €

II

7 Häppchen

wie I jedoch ohne Fisch

11,50 €

HUNDSMÜHLER STR. 255 • 26131 OLDENBURG
TEL: 0441 – 9 55 77-0 • FAX: 0441 – 502324

Mitternachtsbüfett

(**nur** in Kombination mit einem vorhergehenden Menü)

Kaltes Büfett:

- Norwegischer Räucherlachs -
- geräucherte Makrelenfilets -
- Matjesfilets mit Zwiebelringen -
- Nordseekrabben, Forellenfilets und Garnelen -

- Kleine Hacksteaks - Hähnchenkeulen -
- Schinkenröllchen mit Spargel -
- Gefüllte Eier auf Gemüsesalat -

- Schweinerücken mit Früchten -
- gemischte Käseplatte - Sahnemeerrettich -
- Cocktailsauce - verschiedene Salate -
- Butter, Partybrötchen und verschiedene Brotsorten -

Dessert:

- Hausgemachte Rote Grütze mit Vanillesauce -

10,00 €

Berechnungsgrundlage ist die Personenzahl des Menü's.

Täglich ab 12.00 Uhr Mittagstisch - ab 15.00 Uhr Kaffee, Kuchen und Eisspezialitäten
ab 18.00 Uhr umfangreiche Abendkarte - Jeden Sonntag ab 15.00 Uhr Tanztee
> Dienstag`s Ruhetag <