

HUNDSMÜHLER STR. 255 • 26131 OLDENBURG

TEL: 0441 – 9 55 77-0 • FAX: 0441 – 502324

* Exklusive Pavillon-Räume für Tagungen, Gesellschafts- und Familienfeiern *

* Vier Bundeskegelbahnen und Schießstände stehen zur Verfügung *

* Großer Sommergarten * Großer Parkplatz *

Menü-Vorschläge

ab 10 Personen

Menü 1a

Hochzeitssuppe
mit Einlage

Jungschweinbraten
in Champignonsauce mit feiner Gemüseplatte,
Salzkartoffeln, Kartoffelkroketten und
bunter Salatplatte

Schokoladenpudding
mit Vanillesauce

20,50 €

ab 31 Pers. – 20,00 €

ab 91 Pers. – 18,00 €

ab 121 Pers. – 17,50 €

Alle Hauptgänge verstehen sich inkl. Nachservice.

Menü 2a

***Nordseekrabben in Kräuter-Vinaigrette
an kleinem Salat***

***Klare Ochsenschwanzsuppe
mit altem Sherry und Chesterstange***

***Poulardenbrüstchen in Lauchrahmsauce
und Steak vom Truthahn in Rahm
mit feiner Gemüseplatte, Butterreis, Salzkartoffeln
und frische Salate der Saison***

Vanilleeis mit heißen Kirschen

33,50 €

ab 31 Pers. – 33,00 €

ab 91 Pers. – 30,50 €

ab 61 Pers. – 31,50 €

ab 121 Pers. – 28,50 €

ohne Vorspeise:

27,50 €

ab 31 Pers. – 27,00 €

ab 91 Pers. – 24,50 €

ab 61 Pers. – 25,50 €

ab 121 Pers. – 22,50 €

Menü 3a

Hausgebeizter Lachs
mit Senfdill, Reibeküchlein
und kleinem Salat

Möhrenrahmsüppchen
mit Streifen vom Steinbeißerfilet

Barbarieentenbrust und Keule
in eigener Sauce
mit Rotkohl, Rosenkohl,
Semmelknödel und Salzkartoffeln

Quark - Mousse
mit frischen Erdbeeren
(saisonbedingt)

34,50 €

ab 31 Pers. – 34,00 €

ab 91 Pers. – 31,50 €

ab 61 Pers. – 32,50 €

ab 121 Pers. – 30,00 €

ohne Vorspeise:

29,50 €

ab 31 Pers. – 29,00 €

ab 91 Pers. – 26,50 €

ab 61 Pers. – 27,50 €

ab 121 Pers. – 25,00 €

Menü 4a

Riesengarnelen
auf Tomaten-Graupenrisotto mit Zuckerschoten

Süppchen von Spitzmorcheln
unter Blätterteighaube
(bis max. 50 Pers.)

Medaillons vom Hirschfilet
in Korianderrahm
mit Broccoli und Feigenknödel

Weißes Café - Parfait
auf Himbeer-Mangospiegel

41,50 €

ab 31 Pers. – 41,00 €

ab 91 Pers. – 38,00 €

ab 61 Pers. – 39,50 €

ab 121 Pers. – 36,00 €

ohne Vorspeise:

36,50 €

ab 31 Pers. – 36,00 €

ab 91 Pers. – 33,00 €

ab 61 Pers. – 34,50 €

ab 121 Pers. – 31,00 €

Dieser Hauptgang hat nur einen beschränkten Nachservice.

Menü 5a

Jahreszeitliche Blattsalate
in Himbeer - Walnußdressing
mit Scheibchen von der Entenbrust

Süppchen von Gartenkresse
mit Lachstranche

Deichlammrücken
mit Knoblauch-Kräuterkruste an Thymianjus
Nadelbohnen, Tomatenconfit
und Kartoffelgratin

Cassis Sorbet
auf Vanillespiegel

40,50 €

ab 31 Pers. – 40,00 €

ab 91 Pers. – 36,50 €

ab 61 Pers. – 38,00 €

ab 121 Pers. – 35,00 €

ohne Vorspeise:

35,50 €

ab 31 Pers. – 35,00 €

ab 91 Pers. – 31,50 €

ab 61 Pers. – 33,00 €

ab 121 Pers. – 30,00 €

Dieser Hauptgang hat nur einen beschränkten Nachservice.

Menü 6a

Jahreszeitliche Blattsalate
in Balsamikodressing
mit Streifen von der Poulardenbrust

Tomaten - Essenz
mit Garnelen und Gemüseperlen

Tournedos (Rinderfilets) und Schweinemedallions
mit Pfifferlingen garniert,
dazu Sauce Choron, Rahmsauce, Bohnen im Speckmantel,
Blumenkohlröschen, Romanesco, Fingermöhren,
Herzogin- und Petersilienkartoffeln

Bayrisch Creme
auf Waldbeerpüree

37,50 €

ab 31 Pers. – 37,00 €

ab 91 Pers. – 34,50 €

ab 61 Pers. – 35,50 €

ab 121 Pers. – 33,50 €

ohne Vorspeise:

33,00 €

ab 31 Pers. – 32,50 €

ab 91 Pers. – 30,00 €

ab 61 Pers. – 31,00 €

ab 121 Pers. – 29,00 €

Menü 7a

Tafelspitzsülze
in Gemüsevinaigrette an kleinem Salat

Champignonrahmsüppchen
mit Buttercroûtons

Verschiedene gebratene Seefische
von Zander, Seeteufel und Steinbeißer
*mit Pommery-Senfsauce, Sauce Hollandaise,
Blattspinat, Broccoliröschen, Salzkartoffeln
und frischen Salaten der Saison*

Dialog der Früchte
mit Pistazieneis

33,50 €

ab 31 Pers. – 33,00 €

ab 91 Pers. – 30,00 €

ab 61 Pers. – 31,50 €

ab 121 Pers. – 28,50 €

ohne Vorspeise:

28,50 €

ab 31 Pers. – 28,00 €

ab 91 Pers. – 25,00 €

ab 61 Pers. – 26,50 €

ab 121 Pers. – 23,50 €

Menü Sa

Zwischenahner Räucheraaltatar
in Kräutercrepes an kleinem Salat

Ochsenbouillon mit Mettbällchen
Eierstich und feinen Gemüsestreifen

Medaillons vom Schwein im Speckmantel
und Poulardenbrüstchen in Lauchrahm,
mit feiner Gemüseplatte, Champignons,
Petersilienkartoffeln und Kartoffelkroketten
frische Salatvariationen

Zweierlei Mousse au chocolat
an Papayaspiegel

35,50 €

ab 31 Pers. – 35,00 €

ab 91 Pers. – 32,50 €

ab 61 Pers. – 33,50 €

ab 121 Pers. – 31,50 €

ohne Vorspeise:

29,00 €

ab 31 Pers. – 28,50 €

ab 91 Pers. – 26,00 €

ab 61 Pers. – 27,00 €

ab 121 Pers. – 25,00 €

Menü Ia

Terrine von Räucherfischen
an kleinem Salat

Broccolirahmsüppchen
mit gerösteten Pinienkernen

Braten vom Rind und Schwein
mit Putensteaks,
dazu Bratensauce, Champignons, feine Gemüseplatte,
Kartoffelkroketten, Salzkartoffeln
und frische Salate der Saison

Frische Erdbeeren
mit Vanilleeis
(Saisonbedingt – alternativ: frischer Obstsalat)

29,50 €

ab 31 Pers. – 28,50 €

ab 91 Pers. – 25,00 €

ab 61 Pers. – 26,50 €

ab 121 Pers. – 23,50 €

ohne Vorspeise:

24,50 €

ab 31 Pers. – 24,00 €

ab 91 Pers. – 20,00 €

ab 61 Pers. – 22,00 €

ab 121 Pers. – 18,50 €

Menü 10a

Dreierlei Gemüseparfait
an Marktsalaten mit Pinienkernen und Buttercroûtons

Zanderfilet mit einer Räucheraal-Schwarzbrotkruste
auf Kohlrabinudeln und Flußkrebssauce

Medaillons vom Kalbsfilet
mit weißen Stangenspargelspitzen,
(Saisonbedingt – alternativ: frisches Gartengemüse)
Sauce Hollandaise und Schloßkartoffeln

Dessertvariation

38,50 €

ab 31 Pers. – 37,50 €

ab 91 Pers. – 34,50 €

ab 61 Pers. – 35,50 €

ab 121 Pers. – 32,50 €

Dieser Hauptgang hat nur einen beschränkten Nachservice.

Menü 11a

Geflügelsalat mit Ananas und Pfirsich
in Sahnemayonnaise
mit Toast und Butter

Tomatencremesüppchen
mit grünem Pfeffer

Tafelspitz vom argentinischen Angus
in Meerrettichsauce mit feiner Gemüseplatte,
Bouillonkartoffeln,
Rote Bete, Gewürzgurke und Kürbis

Walnusseis
mit heißen Zimtpflaumen

32,50 €

ab 31 Pers. – 32,00 €

ab 91 Pers. – 28,50 €

ab 61 Pers. – 29,50 €

ab 121 Pers. – 27,00 €

ohne Vorspeise:

28,50 €

ab 31 Pers. – 28,00 €

ab 91 Pers. – 25,50 €

ab 61 Pers. – 26,50 €

ab 121 Pers. – 24,00 €

Menü 12a

Cocktail von Nordsekrabben
mit Toast und Butter

Rahmsüppchen Dubarry
mit Kräutercroûtons

Ammerländer Spießbraten in Braunbier-Zwiebelsauce
und Rinderroulade in eigener Sauce
*mit bunter Gemüseplatte,
Apfelrotkohl, Salzkartoffeln, Kroketten
und frischer Salatplatte*

Hausgemachte Rote Grütze
mit flüssiger Sahne

34,50 €

ab 31 Pers. – 33,50 €

ab 91 Pers. – 29,50 €

ab 61 Pers. – 32,00 €

ab 121 Pers. – 27,50 €

ohne Vorspeise:

28,50 €

ab 31 Pers. – 27,50 €

ab 91 Pers. – 23,50 €

ab 61 Pers. – 26,00 €

ab 121 Pers. – 21,50 €

Menü 13a

Hochzeitssuppe mit Einlage

Gekochte gepökelte Ochsenbrust
in Meerrettichsauce mit bunter Gemüseplatte,
Salzkartoffeln, Bouillonkartoffeln, Rote Bete und
Gewürzgurke

Hausgemachte Rote Grütze mit Vanilleeis

27,50 €

ab 31 Pers. – 27,00 €

ab 91 Pers. – 24,50 €

ab 61 Pers. – 26,00 €

ab 121 Pers. – 23,00 €

Alle Hauptgänge verstehen sich inkl. Nachservice.

HUNDSMÜHLER STR. 255 • 26131 OLDENBURG

TEL: 0441 – 9 55 77-0 • FAX: 0441 – 502324

* Exklusive Pavillon-Räume für Tagungen, Gesellschafts- und Familienfeiern *

* Vier Bundeskegelbahnen und Schießstände stehen zur Verfügung *

* Großer Sommergarten * Großer Parkplatz *