



Menüvorschläge für Ihre Feier 2017



***Landidyll-Hotel
Backenköhler
Dorfring 40
27777 Ganderkesee-Stenum
Tel.: 04223 / 73-0
Fax: 04223 / 73-399
info@hotel-backenkoehler.de
www.hotel-backenkoehler.de***

land leben!

Landidyll
HOTELS & RESTAURANTS

Alle genannten Preise sind ab 01. Januar 2017 gültig.

*Das Team vom
Landidyll-Hotel Backenköhler freut
sich, Sie als Gast begrüßen zu dürfen.*



... wo ein Lächeln Sie erwartet.

Ihr Fest soll etwas
ganz Besonderes werden
- vertrauen Sie uns.

Lassen Sie sich verzaubern und genießen Sie unvergessliche Stunden in festlich geschmückten Sälen mit jahreszeitlich wechselnder Saaldekoration und individuellem Ambiente.

Die Cocktail - und Sektempfänge in unserem idyllischen Biergarten oder auf unserer überdachten Sommerterrasse, stimmen Sie auf einen schönen und unbeschwerten Tag ein.

Gern stehen wir Ihnen beratend zur Seite bei der Organisation Ihres Festes, das mit den variablen Tischformen (von U-Form bis rund oder oval), festlichem Tischschmuck, dem Festmenü Ihrer Wahl und umfangreicher Getränkeauswahl ein unvergesslicher Tag werden soll.

Eine sehr große farbliche wie auch stilistische Auswahl an Kerzen, Tischband und Servietten vollenden das festliche und ebenso liebevolle Ambiente Ihrer Feier.

Unsere aufmerksamen Mitarbeiter erfüllen fast jeden Wunsch - sei er auch noch so ungewöhnlich.

Eingebettet in eine reizvolle Landschaft der nördlichen Wildeshauser Geest, fernab von Hektik und Großstadtlärm schenken wir Ihrer Feier die größtmögliche Aufmerksamkeit und lassen Sie teilhaben an unserem familiären Betriebsklima, von dem Sie durch die liebevolle Betreuung unserer Mitarbeiter profitieren.

Wir freuen uns auf Sie.

Familie Vosteen und das „Backenköhler-Team“

Kalte Speisen

- | | | |
|----|---|----------------|
| 1) | Mettwurst und Käse
<i>auf Schwarzbrot</i> | 9,80 € |
| 2) | Canapées
<i>4 garnierte Canapées, Kartoffelsalat, ½ Ei</i> | 15,20 € |
| 3) | Canapé-Teller
<i>kleines Schnitzel und drei belegte Canapées
mit Mettwurst, Käse und geräucherte Putenbrust</i> | 15,20 € |
| 4) | Bunte Aufschnittplatte
<i>mit verschiedenen Sorten Wurst und Käse,
Brot und Butter</i> | 15,20 € |
| 5) | Gemischte Aufschnittplatte
<i>Kaltes Medaillon vom Schwein mit Avocado-creme,
Hackepeter, 2/2 Eier, gekochte Saftschinkenröllchen
mit Spargel, Camembert, Roastbeef, Brot und Butter</i> | 25,00 € |
| 6) | Schlemmer-Teller
<i>Kaltes Medaillon vom Schwein mit Orangen und
Waldorfsalat, Geflügelsalat, 1 Ei mit Shrimpsmayonnaise
gefüllt, Tête de moine – Rose (Käse), Räucherlachs,
leicht angeräucherte Hähnchenbrust mit Kräutern verfeinert,
Melonenschiffchen, Brot und Butter</i> | 27,00 € |
| 7) | mediterrane Spezialitäten-Platte
<i>Melonenbällchen, Seranoschinken, Datteln im Speckmantel (warm),
Tomaten-Mozzarella mit Pesto und gerösteten Pinienkernen,
eingelegte Paprika, Zucchini, Tomaten und Auberginen,
Aioli-Shrimps, Räucherlachs, gefüllte Eier mit Sardellenmus
Ciabatta, Baguette und Butter</i> | 28,40 € |
| 8) | Stenumer Bauernbrett
<i>verschiedene herzhafteste Schlachtwurstsorten
(Bauernmettwurst, Leberwurst, Jagdwurst usw.),
Griebenschmalz. Graubrot, Mehrkornbrot und schwarzes Vollkornbrot</i> | 14,20 € |
| 9) | Käseplatte
<i>verschiedene Käsesorten, Brot und Butter</i> | 14,60 € |

Menüvorschlag 1

Klare Tomatensuppe mit Kerbel

*warme marinierte Tiefseegarnelen
an Senf-Honigsauce
Reistimbale und gebackene Gemüsejulienne*

*Brüstchen von der Maispoularde
Morchelrahmsauce mit Cognac verfeinert
bunte Gemüseplatte
Kräuterplätzchen
Kartoffelkroketten
Salate vom Markt*

Zitronencreme mit Schlagrahm

Menüpreis: 41,30 €

Menüvorschlag 2

legierte Brunnenkressesuppe mit Lachsstreifen

*gedünstetes Schollenfilet
an Weißwein-Schalottensauce und Kräuterrisotto*

*Schweinefilet mit Balsamico-Apfelsauce
Bohnenbündchen und Fingermöhrrchen
Petersilienkartoffeln
Kartoffelkroketten
Kopfsalat in Walnußdressing*

*Vanilleeis mit Grand-Marnier-Sauce,
Orangenfilets und Schlagrahm*

Menüpreis: 43,20 €

Menüvorschlag 3

*Geflügelcocktail mit Melonenbällchen
auf Chicorée-Herzen mit Mangosauce
Baguette und Butter*

Blaukrautsüppchen mit Schwarzbrotcroûtons

*Rinderfilet „Wellington“
mit Champignonfüllung in Blätterteig gebacken
Sauce Béarnaise
bunte Gemüseplatte
Kartoffelbällchen
Salate der Saison*

Mokkacreme mit Schokominzsauce

Menüpreis: 52,80 €

Menüvorschlag 4

*Graved Lachs an kleinem Salat mit Dijon-Senfsauce
Baguette und Butter*

*Möhrencremesuppe
mit gerösteten Sonnenblumenkernen*

*Damhirschmedaillons in Johannisbeersauce
gedünstete Williamsbirne
Pfifferlinge in Cognacsahne
Rosenkohlröschen und Schupfnudeln*

Mandelparfait an zweierlei Fruchtspiegel

Menüpreis: 50,50 €

Menüvorschlag 5

*Honigmelone mit Ammerländer Katenschinken
Baguette und Butter*

Klare Champignonessenz

*Seezungenröllchen in Pinot-Grigio-Sauce
Kräuterreistimbale*

*Entenbrust mit Sesam-Honig-Kruste
Kronsbeerensauce,
glacierter Rosenkohl, Romanesco-Gemüse,
Macairekartoffeln und Kartoffelgratin*

Mousse au chocolat mit frischen Früchten

Menüpreis: 54,40 €

Menüvorschlag 6

*Rosa gebratene Entenbruststreifen an jahreszeitlichen Salaten
Baguette und Butter*

Rinderkraftbrühe mit Markklößchen

*gedünstetes Lachsfilet im Gemüsesud
Honig-Weißweinsauce und Safranrisotto*

*Kalbsfilet im Kräutermantel
Balsamico-Sauce, Zucchini, Karotten
Kartoffel-Parmesanplätzchen und Herzoginkartoffeln*

Vanilleeis an dreierlei Früchtespiegel

Menüpreis: 58,20 €

Menüvorschlag 7

*Mango-Avocado-Salat
mariniert mit Schalotten-Himbeer-Vinaigrette
frisches Stangenbrot*

Gemüsebouillon mit Spinatnockerln

*Filet vom Red Snapper
an Gurken-Kürbis-Gemüse und bunten Nußkartoffeln*

*Kalbsröllchen gefüllt mit Parmesan
und Pesto an Balsamico-Rotweinjus
grüner Spargel und geschwenkte Gnocchi*

Bisquittaler an Brombeerschaum

Menüpreis: 54,50 €

Menüvorschlag 8

*Hausgeräucherte Kräuterhähnchenbrust
an Himbeervinaigrette, frischer Feldsalat, Brot und Butter*

Steckrübencremesuppe mit Schmandhaube

*Lammhüfte mit Dijon-Senfsauce,
Bohnenbündchen, Romanescogemüse
und gerösteten Nußkartoffeln*

*Mousse von Himbeeren und Limonen
an Pistazien-Blätterteiggebäck*

Menüpreis: 45,80 €

Menüpreis ohne Vorspeise: 36,00 €

Vegetarisches Menü

*Crêpes mit Karotten und Gurken gefüllt
an Pfefferquark*

oder

angeräuchertes Tofu an Chili-Sprossen

Kresseschaumsuppe mit Zucchiniwürfeln

oder

Zwiebelsuppe mit Croûtons und Käse überbacken

Kohlrabi-Lasagne mit Sauerrahm

oder

*Ofenkartoffel mit
Gemüseragout und Schafskäse überbacken*

oder

Gemüsestrudel mit Kräutersauce

Minzcreme mit Orangensorbet

Menüpreis: 33,90 €

Vegetarisches Menü

*Tofuwürfel auf marinierten Sojasprossen
und gerösteten Grünkernen*

oder

Tomaten-Mozzarellacocktail mit Pesto

Brunnenkressecremesuppe

oder

Orangen-Kürbiscremesuppe

Spinat-Kartoffel-Rösti mit Tomatenconfit und Kresseschaum

oder

Kohlrabi und Sellerieschnitzel an Grünkernrisotto

oder

Kartoffel-Gemüse-Rösti mit Linsenragout

*Variationen von exotischen Früchten
mit Vanilleeis auf dreierlei Früchtespiegel*

Menüpreis: 33,90€

kalte Vorspeisen

- | | | |
|-----|---|------------------------|
| 1) | Honigmelone
<i>mit Katenrauchschinken, Baguette und Butter</i> | 8,50 € |
| 2) | Forellenfilet
<i>frisch aus dem Wacholderrauch, Sahnemeerrettich, Toast und Butter</i> | 9,90 € |
| 3) | „Bruschetta“
<i>marinierte Tomatenwürfel auf gerösteten Weißbrotscheiben, an Rucolasalat, und Pinienkernen</i> | 7,90 € |
| 6) | Frische Nordseekrabben
<i>an bunten Blattsalaten mit Cocktailsauce, Toast und Butter</i> | Tagespreis ca. 10,20 € |
| 7) | Röschen vom Graved-Lachs
<i>mit Blattsalatherzen in Kräuter-Honig-Dipp, Dillsahne und kleine Kartoffel-Meerrettichplätzchen, Baguette und Butter</i> | 10,00 € |
| 8) | Salatvariationen
<i>mit warmer Entenbrust, Baguette und Butter</i> | 10,30 € |
| 9) | hausgeräucherter Lammrücken
<i>an mariniertem Friséesalat, glasierten Kirschtomaten, Knoblauchbaguette und Kräuterbutter</i> | 11,30 € |
| 10) | leicht angeräucherter Schweinerücken „rosa“
<i>im Kräutersenfmantel mit marinierten Artischockenherzen, Friséesalat, Baguette und Salzbutter</i> | 8,90 € |
| 11) | Mango-Avocado-Salat
<i>mariniert mit Schalotten-Himbeer-Vinaigrette, Baguette und Butter</i> | 9,60 € |
| 12) | Matjestatar auf kleinen Kartoffelpuffern
<i>an Eichenlaubsalat und Kräuterschmand</i> | 9,10 € |
| 13) | 3 Gambas
<i>auf Ruccola mit Cherrytomaten, zweierlei Dipp und frischem Landbrot</i> | 11,20 € |
| 14) | Salatherzen an Schafskäsetatar
<i>mit Apfelspalten, Kräutervinaigrette, Zwiebelbaguette und Butter</i> | 8,20 € |
| 15) | Löffel-Amuse
<i>Lachstatar, Entenbrust und Schweinekräuterrücken mit frischen Früchten garniert, Mehrkornbaguette und Kräuterbutter</i> | 10,90 € |
| 16) | Avocadotatar
<i>mit gekochten Garnelen und Wachteleiern, Baguette und Butter</i> | 11,20 € |
| 17) | Tapas – Vorspeisenauswahl
<i>mit eingelegten Paprika, Oliven, Datteln im Speckmantel, Chorizo, lauwarmen Champignons, Serrano Schinken, Landbrot und Butter</i> | 11,90 € |
| 18) | Caesar-Salat
<i>mit Römersalat, gehobeltem Parmesan, Croûtons, Caesar-Dressing und Baguette</i> | 7,50 € |

Suppen

sind im Preis der Hauptgerichte enthalten

- 1) **„Hochzeitssuppe“**
Hühnerkraftbrühe mit Eierstich, Spargel und Fleischbällchen
- 2) **Broccolicremesuppe**
- 3) **Suppe von Wiesenchampignons**
Cremesuppe von frischen Champignons und feinen Kräutern mit Sahnehaube
- 4) **Klare Champignonessenz** (nur in kleinen Tassen)
mit feinblättrigem Gemüse, Maultaschen, abgeschmeckt mit Sherry, Käsestange
- 5) **Cremesuppe von frischem Lauch** mit Sahnehaube
- 6) **Cremesuppe von Stangenspargel** mit Sahnehaube (nur in der Saison)
- 7) **Legierte Brunnenkressesuppe mit Lachsstreifen** (nur in kleinen Tassen)
- 8) **Rahmsuppe „Hamilton“**
leichte Geflügelcreme mit einem Hauch Curry, feinen Gemüsegewürfen und Kressehaube
- 9) **Klare Ochschwanzsuppe mit Käsestange** (nur in kleinen Tassen, plus 1,30 €)
- 10) **Orangen-Karottencremesuppe**
- 11) **Stenumer Kartoffelsuppe mit geröstetem Speck**
- 12) **Apfel- Meerrettichcremesuppe**
- 13) **Rauchaalsuppe**
mit Gemüsestreifen und Sahnehäubchen (nur in kleinen Tassen, plus 1,30 €)
- 14) **Knoblauchcremesuppe mit Brotcroûtons**
- 15) **Linsencremesuppe mit Streifen von der geräucherten Entenbrust**
(nur in kleinen Tassen plus 0,70 €)
- 16) **Lauch-Käsecremesuppe** (nur in Tassen)
- 17) **Kürbiscrème mit Sonnenblumenkernen** (nur in der Saison)
- 18) **Rinderkraftbrühe „Celestine“** (mit Pfannkuchenstreifen)
- 19) **Tomatencremesuppe mit Sahnehaube**

Die Preise der Vorspeisen, Zwischengerichte und Sorbets sind nur in Verbindung mit einem Menü gültig !

warme Vorspeisen / Zwischengerichte

- | | | |
|-----|---|---------|
| 1) | <i>Seezungenröllchen
in Pinot-Grigio-Sauce und Kräuterrisotto</i> | 10,00 € |
| 2) | <i>hauchdünne Schweinefiletscheiben auf feinem
Ratatouille-Gemüse mit einem kleinen Röstitaler</i> | 8,70 € |
| 3) | <i>gedünstetes Lachsfilet
im Gemüsesud, Weißweinsauce, Safranrisotto</i> | 8,90 € |
| 4) | <i>Filet vom Red Snapper
an Gurken-Kürbis-Gemüse, bunte Nußkartoffeln</i> | 8,80 € |
| 5) | <i>Flußkrebsschwänze lauwarm auf Kartoffelwürfeln
in Petersilienrahm</i> | 8,90 € |
| 6) | <i>Kalbslebermedaillon auf Kartoffelpürree, kandierten
Apfelspalten, Portweinjus</i> | 8,90 € |
| 7) | <i>Tranchen von der Poulardenbrust
Curry-Risotto, garniert mit gebackenem Ruccola
Tomatennudeln</i> | 9,40 € |
| 8) | <i>Garnelenspieß
auf sautiertem Sprossengemüse, dazu hausgemachte Aioli
und ofenfrisches Baguette</i> | 11,80 € |
| 9) | <i>hausgeräucherte Lachspralinen auf Rautengemüse
Kräuterschmand und ofenfrisches Baguette</i> | 10,00 € |
| 10) | <i>geräucherte Hähnchenbrust auf einem Kartoffel-Zucchini-puffer
mit einer Apfel-Kräutervinaigrette</i> | 8,90 € |
| 11) | <i>frische Jakobsmuscheln gebraten an Kürbis-Chuttney
und Tomaten-Käsebaguette</i> | 12,70 € |
| 12) | <i>rosa Kalbsrücken
auf Linsengemüse und rote Beete-Sauce</i> | 9,60 € |

Sorbets (vor dem Hauptgang)

- | | | |
|----|-----------------------------|--------|
| 1) | <i>Orangen-Chili-Sorbet</i> | 2,90 € |
| 2) | <i>Karamel-Sorbet</i> | 2,90 € |
| 3) | <i>Waldbeeren-Sorbet</i> | 2,90 € |

Sehr verehrte Gäste,
auf den folgenden Seiten können Sie sich ein 3-Gang-Menü nach Ihren Wünschen zusammenstellen. Alle Preise beinhalten Suppe und Dessert. Teilweise erheben wir beim Dessert einen geringen Aufschlag. Sie können max. 2-3 Hauptgänge auswählen.

Hauptgerichte

Hauptgänge vom Schwein und Rind

- | | | |
|-----|--|----------------|
| 1) | Marinierte Schweinenackensteaks
an Krautsalat mit Bratkartoffeln | 19,60 € |
| 2) | Sahnegulasch vom Schwein
mit Champignons, Salzkartoffeln, gemischter Salat | 20,40 € |
| 3) | Geschmorte Schweinshaxe
Speck- und Zwiebelsauce, Sauerkraut, Petersilienkartoffeln, Kartoffelpüree | 24,80 € |
| 4) | Jungschweinsbraten auf Rahmwirsing
Altbiersauce, Salzkartoffeln, Kartoffelkroketten, frische Salate | 24,80 € |
| 5) | Schweinenackenbraten
Burgundersauce, Rotkohl, Kartoffelkroketten, Petersilienkartoffeln, bunte Salate | 23,60 € |
| 6) | „Jägerschnitzel“
paniertes Schweineschnitzel (aus dem Schweinerücken)
mit Champignonrahmsauce, Petersilienkartoffeln, Bratkartoffeln, Salatauswahl | 24,00 € |
| 7) | „Spießbraten“
pikant gewürzter Schweinerollbraten mit kleiner Zwiebelfüllung, Rahmsauce, große Gemüseauswahl, Petersilienkartoffeln, Kartoffelkroketten, gemischter Salat | 24,50 € |
| 8) | Oldenburger Grünkohl
mit Pinkel, Kochwurst, Kasseler, Rauchspeck, Salz- und Bratkartoffeln | 25,20 € |
| 9) | Rahmgeschnetztes „Züricher Art“ (Schweinefleisch)
mit Berner Rösti, Spätzle, Kopfsalat in Sahne mit Mandarinenfilets | 25,80 € |
| 10) | „Ostfriesischer Backschinken“
leicht gepökelter Schweineschinken mit Kruste, Rosinensauce, Apfelrotkohl, Bohnengemüse, Petersilienkartoffeln, Pfannenkartoffeln, saure Beilage mit Rote Beete und eingelegtem Kürbis | 27,20 € |

- | | | |
|------------|--|----------------|
| 11) | Schweinefilet „Italienisch“
<i>mit Parmaschinken und Salbei gefüllt, Marsallasauce,
Gemüsegratin, Butter-Gnocchi und bunte Salate vom Markt</i> | 33,40 € |
| 12) | Schweinefilet im Speckmantel
<i>Pfefferrahmsauce, Champignonrahmsauce, Broccoli,
Blumenkohl mit polnischer Sauce, Petersilienkartoffeln,
Mandelkroketten, bunte Salate vom Markt</i> | 33,40 € |
| 13) | Schweinefilet
<i>mit Champignonscheiben und Lauchstreifen,
Calvadosauce, mit erlesener Gemüseauswahl umlegt,
Petersilienkartoffeln, Kartoffelkroketten, bunte Salatauswahl</i> | 32,90 € |
| 14) | rosa gebratener Spanferkelrücken
<i>Schmorwirsing und gestoßtem Kohlrabi
dazu warmer Speckkartoffelsalat und Bratkartoffeln</i> | 26,20 € |
| 15) | „Rheinischer Sauerbraten“
<i>mit Rosinen und Mandeln, Rotkohl, warmem Backobst,
Kartoffelknödel und Salzkartoffeln</i> | 30,20 € |
| 16) | Mild gepökelte Rinderbrust
<i>mit Meerrettichsauce, erlesenes Gemüse,
Petersilienkartoffeln, Kartoffelkroketten,
frische Blattsalate mit Sahnedressing und Mandarinenfilets</i> | 31,50 € |
| 17) | Roastbeef „rosa“ gebraten
<i>Sauce Béarnaise, Gemüseauswahl vom Markt,
Petersilienkartoffeln, Kartoffelkroketten, bunte Salatauswahl</i> | 37,30 € |
| 18) | im Ganzen gratiniertes Roastbeef
<i>mit Champignonfarce, Whiskysauce,
bunte Gemüseauswahl, Kartoffelgratin, Nußkartoffeln,
Blattsalate mit Kräutervinaigrette</i> | 37,90 € |
| 19) | Rinderfilet
<i>grüne Pfeffersauce, Champignons, Gemüseplatte,
Kartoffelkroketten, Salzkartoffeln, gemischter Salat</i> | 40,50 € |
| 20) | Rinderfilet
<i>im Speckmantel, grüne Bohnen, Champignons,
Burgundersauce, Kartoffelgratin, Macairekartoffeln,
Blattsalate mit zweierlei Dressings verfeinert</i> | 40,50 € |

Hauptgänge vom Geflügel

- | | | |
|-----|--|---------|
| 21) | Geschmorte Hähnchenbrust „Schweizer Art“
<i>Sauce Choron, mit Tomaten und Käse gratiniert,
Rosmarinrösti und knackigen Blattsalaten
in Tomatenvinaigrette</i> | 27,20 € |
| 22) | Hühnerfrikassee
<i>mit Butterreis und frischen Salaten</i> | 20,60 € |
| 23) | Vierländer Entenbraten
<i>aus dem Backofen, mit Marzipan gefüllter Bratapfel,
Grand-Marnier-Sauce, Johannesbeerrotkraut,
Salzkartoffeln, Kartoffelkroketten</i> | 33,90 € |
| 24) | Gänsebraten
<i>knusprig gebraten – mit Marzipan gefüllter Bratapfel,
Orangensauce, Rotkohl, Rosenkohl, Kartoffelkroketten,
Petersilienkartoffeln</i> | 38,40 € |
| 25) | Entenbrust „rosa“ gebraten
<i>Orangensauce, Broccoli in Mandelbutter, Karotten,
frische Champignons, Blumenkohlröschen, Mandelbällchen,
Salzkartoffeln, frische Salate</i> | 34,00 € |

Hauptgänge vom Kalb

- | | | |
|-----|---|---------|
| 27) | Kalbsrücken-Rollbraten mit Parmaschinken gefüllt
<i>Parmesankäsesauce, Kaiserschotengemüse,
Kräuternoccis, Tomatensalat mit frischem Basilikum</i> | 36,70 € |
| 28) | Kalbsfilet im Kräuternetz
<i>mit tomatisierter Champignon-Zwiebelsauce, bunte
Gemüseauswahl, Kartoffelgratin, Macairekartoffeln,
Blattsalatvariationen mariniert mit Tomatenvinaigrette</i> | 39,40 € |
| 29) | Kalbsrücken „Normandie“
<i>mit Balsamico-Apfelsauce, Apfelspalten,
Gemüseplatte „Gärtnerin Art“, Kartoffelgratin,
Petersilienkartoffeln, bunte Salatauswahl</i> | 36,00 € |
| 30) | Kalbsbraten (aus der Oberschale)
<i>in Merlot geschmort, mit glaciertem Steckrübengemüse
und gebratenen Schupfnudeln und Kartoffelkroketten</i> | 35,30 € |

Hauptgänge vom Lamm

- 32) **Rosa gebratenes Carrée vom Lamm mit roter Pfefferkruste** 36,20 €
*Aprikosen-Chili-Chutney, Mandelbroccoli, und Balsamicoglace
Pinienkernrisotto und Krokette*
- 33) **Lammkeule vom Deichlamm im Backofen geschmort,** 30,50 €
*feine Zwiebel-Kräuter-Rotweinsauce, Tomatenwürfel,
Bohnenbündchen, Rosenkohl, Karotten, Champignons,
Kräuterplätzchen und knusprige Pfannkartoffeln*
- 34) **Lammrücken** 35,00 €
*mit Kräuter-Brotkruste gebraten, Thymiansauce, Champignons,
Bohnen im Speckmantel, Rosenkohlrischen und Karotten,
Kartoffelgratin aus dem Ofen, Kräuterplätzchen*

Wildgerichte

- 35) **Wildragout** 33,40 €
*mit Preiselbeeren, Waldpilzen, Apfelrotkohl
Butterspätzle und Petersilienkartoffeln*
- 36) **Wildschweinkeule** 34,10 €
*Rosmarinrahmsauce, geschmorte Dunstpfirsich mit Preiselbeeren,
Waldpilze, Schwarzwurzelgemüse, Rosenkohl, Apfelrotkraut
Petersilienkartoffeln, Mandelbällchen*
- 37) **Hirschkeulenbraten** 33,80 €
*mit Champignons, Wachholderrahmsauce, Apfelrotkraut,
Williamsbirne gefüllt mit Johannesbeergelee,
Kartoffelkrokette, Petersilienkartoffeln*
- 38) **Hirschkalbsrücken** 36,00 €
*im Ganzen gebraten, Pfifferlinge in Cognacrahmsauce, auf
geschmortem Wirsingkohl, Apfelspalten, erlesenes Gemüse
der Saison, Herzoginkartoffeln, Mandelbällchen*
- 39) **Hirschkalbrücken im Kräuter-Wirsing-Mantel** 36,00 €
*an geschmorten Pfifferlingen mit Speck und Zwiebeln,
Johannisbeersauce mit Cassis, Rosenkohl, Karotten, Salzkartoffeln
hausgemachte Kartoffelplätzchen*
- 40) **Rehkeule „Baden-Baden“** 36,20 €
*Pfifferlinge, gefüllte Williamsbirne mit Preiselbeeren,
Apfelrotkraut, Rosenkohl, Kartoffelkrokette, Petersilienkartoffeln*

- 42) **Rehrücken „Baden-Baden“** 42,00 €
*Pfifferlinge, gefüllte Williamsbirne mit Preiselbeeren,
 Cassis-Sauce, Apfelrotkraut, Rosenkohl, Bohnen im
 Speckmantel, Karotten, Blumenkohl mit polnischer Sauce,
 Kartoffelkroketten, Herzoginkartoffeln*

Fischgerichte

- 44) **Gebratene Heilbuttsteaks** 36,70 €
*mit glasierten Artischockenherzen, an mildem Chilirahm
 dazu Reis, Salzkartoffeln und Blattsalate mit Balsamico*
- 45) **Heringsessen** 30,40 €
*Matjes, Rollmops, Brathering mit Pellkartoffeln, Bratkartoffeln,
 Speck- und Zwiebelstippe, Kräuterquarkcreme, grüne Bohnen*
- 46) **Lachsfilet gedünstet** 34,40 €
*im Rieslingschaum, zweierlei Zucchini, Romanesco,
 Basmatireis, Petersilienkartoffeln, Tomaten- und Gurkensalat,
 Kopfsalat in Sahnedressing*
- 47) **Schollenfilets in Eihülle gebraten** 29,50 €
Buttersauce, Blattspinat, Petersilienkartoffeln, bunte Salatauswahl
- 48) **gedünstetes Schollenfiletröllchen** 31,20 €
*mit Blattspinat an Zitronengrassauce
 Butterreis, Petersilienkartoffeln
 Blattsalate in Tomatenvinaigrette*
- 49) **Gebratener Aal „Müllerin Art“** Tagespreis
zerlassene Butter, Petersilienkartoffeln, frische Salate (36,00–39,50 €)
- oder „Aal grün“
 Aal gekocht, mit Dillsauce, Petersilienkartoffeln, Gurkensalat*
- 50) **Lachsroulade** 34,80 €
*mit Zandermousse gefüllt, an gebackenen Austernpilzen im
 Kräuter-Parmesan-Mantel, Safranschaum, grüner Spargel
 und Kartoffel-Apfel-Gratin*
- 51) **Seeteufel mit Orangen-Pfeffersauce,** 36,30 €
Karotten, grüne Nudeln, Blattsalate mit Senf-Rapsölmarinade
- 52) **Zander an Limettenschaum** 34,20 €
Broccoliröschen, Pinienkernrisotto, Lollo Rosso in Tomatenvinaigrette

Kombinationen

- 53) **Stenumer Bratenauswahl** **31,90 €**
*Rinder-, Schweine- und Kasserbraten
mit Burgundersauce, Champignonrahmsauce,
große Gemüseauswahl, Petersilienkartoffeln,
Kartoffelkroketten, gemischte Salate vom Markt*
- 54) **Hochzeitsmenü** **31,90 €**
*gefüllte Rinderrouladen, Putensteaks in Eihülle gebraten
und pikanter Spießbraten, Burgundersauce,
Champignonrahmsauce, bunte Gemüseauswahl,
Petersilienkartoffeln, Kartoffelkroketten,
frische Salate vom Markt*
- 55) **Festtagsmenü** **33,30 €**
*Schweinefilet und gefüllte Rinderroulade,
Burgundersauce, Calvadossauce, große Gemüseauswahl,
Petersilienkartoffeln, Kartoffelkroketten, frische Salate*
- 56) **Hirschkalbsrücken und Schweinefilet** **36,70 €**
*Pfifferlinge in Cognacrahmsauce, Sauce Hollandaise,
geschmorter Wirsing Kohl, Apfelspalten,
erlesenes Gemüse, Petersilienkartoffeln,
Kartoffelkroketten, bunte Salatauswahl*
- 57) **Entenbrust „rosa“ gebraten und Schweinefilet** **34,50 €**
*Grand-Marnier-Sauce, Calvadossauce,
Broccoli in Mandelbutter, Karotten, Blumenkohl,
frische Champignons, Petersilienkartoffeln, Kartoffelkroketten,
Gurken-, Tomaten- und Blattsalate in Tomatenvinaigrette*
- 58) **Lammrücken mit Kräuter-Brotkruste gebraten
und Schweinefilet** **35,50 €**
*Thymiansauce, Calvadossauce, Bohnen im Speckmantel,
Mandelbroccoli, Karotten, Champignons,
Kartoffelgratin aus dem Ofen, Kräuterplätzchen,
Gurken-, Tomaten- und Blattsalate in Tomatenvinaigrette*
- 59) **„Stenumer Filetplatte“** **38,60 €**
*Rinder- und Schweinefilets, Burgundersauce,
Sauce Hollandaise, große Gemüseauswahl,
Kartoffelkroketten, Petersilienkartoffeln, gemischter Salat*

- 60) **„Schlemmerplatte“ Kalbsrücken und Schweinefilet** 35,70 €
mit Kräutersaitlingen, Morchelrahmsauce,
Balsamico-Apfelsauce, Mandelbroccoli,
Petersilienkartoffeln, Kartoffelgratin,
Eisbergsalat in Sahnesauce mit Mandarinenfilets,
frische Blattsalate mit verschiedenen Dressings
- 61) **Spießbraten und Hähnchenbrustfilet mit Mandelsplittern** 29,90 €
überzogen
Thymiansauce, große Gemüseauswahl,
Petersilienkartoffeln, Kartoffelkroketten,
gemischte Salate vom Markt
- 62) **Schweinefilet und Hähnchenbrust mit Mandelsplittern** 32,80 €
überzogen,
Calvadossauce, Pfefferrahmsauce, große Gemüseauswahl,
Petersilienkartoffeln, Kartoffelkroketten,
gemischte Salate vom Markt
- 63) **Spießbraten und gefüllte Rinderroulade** 31,00 €
Zwiebel-Estragonsauce, große Gemüseauswahl,
Petersilienkartoffeln, Kartoffelkroketten,
gemischte Salate vom Markt
- 64) **frischer Stangenspargel**
mit Ammerländer Katenrauchschinken und kleinen
Schweineschnitzeln, Sauce Hollandaise, Buttersauce
und Petersilienkartoffeln **nur in der Saison ca.32,20-33,20 €**
- 65) **Kalbsbäckchen und Hähnchenbrustfilet im Sesammantel** 32,80 €
Merlotsauce, Dijon-Senfesauce, bunte Gemüseauswahl,
Kartoffelrösti, Reis und gemischte Salate vom Markt
- 66) **Bayrische Platte** 29,50 €
mit Fleischkäse, Spanferkelrücken, Weißwurst, Sauerkraut,
Kartoffelpüree, Bratkartoffeln mit süßem Senf und Salat
- 67) **Variation von Edelfischen** 39,00 €
Seeteufelfilet gebraten, Lachsfilet gedünstet
und Steinbeisser in Kartoffelkruste gebacken,
Sauce von jungen Kräutern, Petersilienkartoffeln,
frische Blattsalate mit verschiedenen Dressings

Dessert-Vorschläge

- 1) *Rote Grütze mit Vanillesauce*
- 2) *Espressocreme mit Sahne*
- 3) *Schokoladenpudding mit Vanillesauce*
- 4) *Vanillecreme mit Fruchtmark* + 0,60 €
- 5) *3 Kugeln Eis mit Sahne* + 0,60 €
- 6) *lauwarmer Griesflammerie mit Kirschkompott* + 0,90 €
- 7) *frischer geeister Obstsalat mit Likör u. Sahne (Tagespreis)* 1,70-2,20 €
- 8) *Zitronencreme mit Sahne* + 1,20 €
- 9) *Marinierte Williamsbirne* + 2,40 €
an Mousse au chocolat und Cappuccino-Rahmeis
- 10) *Vanilleeis mit heißen Himbeeren –oder- Kirschen* + 1,20 €
- 11) *Vanilleeis mit frischen Früchten und Sahne* + 1,70 €
- 12) *Vanilleeis* + 1,60 €
mit Grand-Marnier-Sauce, Orangenfilets, Schlagrahm
- 13) *lauwarme Apfeltarte mit Vanilleeis und Sahne* + 1,70 €
- 14) *Variationen von exotischen Früchten* + 2,00 €
mit Vanilleeis auf dreierlei Früchtespiegel
- 15) *Mandelparfait an zweierlei Früchtespiegel* + 2,50 €
- 16) *Walnußeis mit heißen Pflaumen und Zimtsauce* + 2,10 €
- 17) *Mousse au chocolat* + 2,60 €
mit grünen Feigen auf Vanille-Eierbrandwein-Rahm, Mandelsplitter
- 18) *Schokoladen-Chili-Terrine mit Himbeerschmand* + 2,70 €
- 19) *Granatapfel-Parfait an Kiwikompott* + 2,60 €
- 20) *gebackene Banane mit Karamell-Honigsauce* + 2,50 €
dazu Vanilleeis und Schokoladenornamenten
- 21) *Minzcreme mit Orangensorbet und Schokoladenspaghetti* + 2,70 €
- 22) *Bratapfel mit Mohnis und Vanilleschaum* + 1,60 €
- 23) *Tiramisu mit Mascarpone* + 2,60 €
- 24) *geschmorte Apfelspalten an Walnusseis und Zimtsahne* + 1,80 €
- 25) *„Crêpes Suzette“* + 2,50 €
Vanilleeis mit dünnem Eierpfannkuchen an Orangensauce und Schlagrahm

Spanferkelbüfett

Suppe

*Hühnerkraftbrühe
mit Eierstich, Spargel und Fleischbällchen*

* * *

kalte Speisen

*Tomatensalat mit Schnittlauch verfeinert,
Bohnensalat, angemachter Salzrettich*

warme Speisen

*Keule und Rücken vom Spanferkel
mit Altbiersauce*

Senf

*Specksauerkraut, Rotkohl
knusprige Bratkartoffeln*

* * *

Dessert

Rote Grütze mit Vanillesauce

***Bei mindestens 35 Personen
berechnen wir 27,70 € pro Person.***

***Bei einem ganzen Spanferkel
erhöht sich der Preis um 5,00 Euro/Person***

***Personenzahländerungen können bei einem ganzen Spanferkel nur
bis 6 Tage vor der Veranstaltung angenommen werden***

Rustikales Büfett

kalte Speisen

*Roastbeef „rosa“ mit Gemüse garniert
gebratener Puter mit Früchten
Schinkenplatte roh und gekocht
Hackepeter-Igel
sauer eingelegtes Gemüse
Heringsvariationen von Brathering, Rollmops,
Matjesröllchen auf Apfelscheiben
mit Preiselbeersahne,
Heringsalat, Geflügelsalat, Eiersalat,
verschiedene Saucen*

warme Speisen

*Gulaschsuppe mit Partybrötchen
pikanter Speißbraten
knusprig gebratener Knipp
Putenrollbraten
Gemüseauswahl
Bratkartoffeln*

*Rote Grütze mit Vanillesauce
Brotauswahl mit Butter und Griebenschmalz*

***Bei mindestens 30 Personen
berechnen wir 33,40 € pro Person.
Bei erneutem Verzehr auch zum Nachtessen
erhöht sich der Büfettpreis um 9,30 €.
Es werden nachts nur die kalten
Speisen und eine Suppe aufgebaut***

Schnitzelbüfett

Hühnerkraftbrühe mit Einlage

*Schweineschnitzel mit Röstzwiebeln,
Putenschnitzel „Hawaii“,
mit Ananas und Käse gratiniert und Currysauce,
Schweineschnitzel „Zigeuner Art“
mit pikanter Paprikasauce,
Schweineschnitzel „Jäger Art“,
Putenschnitzel mit Tomate und Mozzarella überbacken*

*Reis, Bratkartoffeln, Kroketten
und Erbsen-Möhren-Gemüse*

*bunte Salate
mit Tomatenvinaigrette und Balsamico
und marinierte Salate
Baguette und Butter*

*Rote Grütze
mit Vanillesauce*

***Bei mindestens 30 Personen
berechnen wir 31,00 € pro Person.***

Köhlerbüfett I

Suppe

Rinderkraftbrühe mit Gemüsestreifen

* * *

kalte Speisen

Rettichringe, Radieschen, Blattsalate

Käse-Wurstsalat, Rote Beete Salat

kleine Auswahl von Bauernmettwürsten mit Brezeln

Kartoffel-Specksalat

Griebenschmalz

knuspriges Bauernbrot

warme Speisen

Keule und Rücken vom Spanferkel

Leberkäse im Ganzen mit Röstzwiebeln

Altbiersauce

geschmorter Weißkohl, Speckbohnen

Bratkartoffeln, Semmelknödel

* * *

Dessert

Schokoladenpudding mit Vanillesauce

***Bei mindestens 35 Personen
berechnen wir 34,00 € pro Person.***

***Bei einem ganzen Spanferkel
erhöht sich der Preis um 4,30 Euro/Person***

***Personenzahländerungen bei einem ganzen Spanferkel können nur
bis 6 Tage vor der Veranstaltung angenommen werden***

Köhlerbüfett II

Suppe

Ammerländer Schinkencreme oder Stenumer Hochzeitssuppe

* * *

kalte Speisen

*Starnberger Räucherforelle mit Meerrettichsahne
Krautsalat, Kartoffel-Specksalat, Eiersalat
Auswahl von Rohkost mit Rettich, Radieschen, Karotten und Tomaten
Blattsalate mit Joghurtdressing
„Obatzter“ mit Brezeln (Bayrische Frischkäsecreme)
Bayrische Auswahl von Mettwürsten
mit mariniertem süß-sauren Gemüse
„Käse mit Musik“ (in Öl eingelegter Harzer Käse)
hausgebackenes Bauern- und Zwiebelbrot, Salzbutter*

warme Speisen

*Keule und Rücken vom Spanferkel
deftige Weißwurst
Leberkäse im Ganzen
Brathähnchen
Süßer Senf und Altbiersauce
Kümmelkraut, Speckrosenkohl, Mandelbroccoli
Bratkartoffeln, Semmelknödel, Kartoffelgratin*

* * *

Dessert

*Bayrische Creme mit Fruchtmark
Lauwarmer Apfelstrudel mit Honigsauce
Vanille-Mandelpudding*

***Bei mindestens 35 Personen
berechnen wir 39,30 € pro Person.***

***Bei einem ganzen Spanferkel
erhöht sich der Preis um 3,80 Euro/Person***

***Personenzahländerungen können bei einem ganzen Spanferkel nur
bis 6 Tage vor der Veranstaltung angenommen werden***

Schlemmerbüfett

Tomatencremesuppe mit Sahnehaube
oder Cremesuppe von frischem Lauch mit Sahnehaube

kalte Speisen

Salat von Tiefseegarnelen mit Champignons,
Putenbrust mit exotischen Früchten umlegt,
Crêpesröllchen mit Rauchlachs und Frischkäse gefüllt,
pochierter ganzer norwegischer Fjordlachs,
Medaillons vom Schweinefilet mit Früchten garniert,
Tomaten-Mozzarellasalat, bunter Bauernsalat mit Schafskäsewürfeln,
Variation von Blattsalaten frisch vom Markt mit Sonnenblumenkernen, Tomaten,
Gurken, Mais, Balsamico-Dressing und French-Dressing,
große Brotauswahl, Buttertraube, Käseauswahl vom Holzbrett, frische
Weintrauben

warme Speisen

überbackenes Hähnchenbrustfilet auf Blattspinat, Feigen-Senfsauce,
Krustenbraten aus dem Backofen mit Burgundersauce,
frischer Blumenkohl mit polnischer Sauce, Karotten,
herzhaftes Pfannengemüse mit Champignons, Cherrytomaten,
Zucchini, Paprika und Lauch in Olivenöl gebraten (vegan),
Bratkartoffeln und Kartoffelkroketten

Pfirsich-Schmand-Creme mit Krokant

**Bei mindestens 35 Personen
berechnen wir 37,40 € pro Person.
Bei erneutem Verzehr auch zum Nachtessen
erhöht sich der Büfettpreis um 10,80 €.
Es werden nachts nur die kalten
Speisen und eine Suppe aufgebaut.**

Italienisches Büfett

„Minestrone“ – Italienische Gemüsesuppe
oder Tomatencremesüppchen mit Grießnockerln und frischem Basilikum

kalte Speisen

Tomaten-Mozzarella mariniert in Basilikum-Öl,
Honigmelonenschiffchen und Grissinistangen, Parmaschinken,
Auswahl von hausgemachten „Anti-Pasti-Spezialitäten:
gefüllte Champignons, eingelegte Auberginen, Zucchini, Paprika und Tomaten,
Krevettencocktail in Knoblauchsauce, Variation von italienischen Blattsalaten
mit Balsamicoessig und Tomaten-Vinaigrette, „Vitello Tonnato“ – vom
Schweinerücken und Thunfischsauce, Ciabatta- und Pizzabrot, Kräuterbutter

warme Speisen

gegrillte Rotbarbe an gebackenem Rucola und Pinienkernen,
Cremesauce von frischer Kresse,
„Piccata Milanese“ – dünne Schweinesteaks in Parmesan-Eihülle gebraten
Tomaten-Sahne-Sauce mit Basilikum verfeinert, Champignonsauce,
mit Käse überbackene Gemüselasagne, frischer Blumenkohl mit polnischer
Sauce, Karotten, und herzhaftes Pfannengemüse mit Champignons,
Cherrytomaten, Zucchini, Paprika und Lauch in Olivenöl gebraten (vegan),
Rosmarin-Drillinge und Butternudeln

Italienisches Eisvergnügen mit zweierlei Fruchtsaucen, Schokoladensauce,
Schlagsahne, Hohhippen und Krokantstreusel,
Tiramisu mit Espresso creme und frischen Früchten umlegt

(Bei einer Ergänzung des Büfetts durch „Hähnchenbrust mit Auberginenmousse
gefüllt im Ofen gebacken“ erhöht sich der Preis um 2,00 Euro pro Person.)

**Bei mindestens 35 Personen
berechnen wir 37,70 € pro Person.
Bei erneutem Verzehr auch zum Nachtessen
erhöht sich der Büfettpreis um 10,80 €.
es werden nachts nur die kalten Speisen und eine Suppe aufgebaut**

Stenumer Fischbüfett

Ammerländer Fischsuppe

kalte Speisen

*Kieler Sprotten,
Rauchfischvariationen von der Makrele, Heilbutt
Lachs und Forelle
mit Sahnemeerrettich, Preiselbeersahne und Dillsenf dipp
Rauchmatjes mit Apfelscheiben
Kräuter-Matjesfilet
Heringstopf „Rot Weiß“
bunte Auswahl von frischen Salaten
mit Tomatenvinaigrette und Balsamico
große Brotauswahl mit Butter*

warme Speisen

*pochierter Lachs mit feinen Gemüsestreifen
und Lauch-Linsengemüse
gebratener Matjes im Speckmantel auf Kartoffel-Zwiebelpüree
gebratenes Zanderfilet mit Speckbohnen
Thymiankartoffeln und warmen Kartoffelsalat*

Aquavitcreme mit Kirschkompott

***Bei mindestens 30 Personen
berechnen wir 42,80 € pro Person.
Bei erneutem Verzehr auch zum Nachtessen
erhöht sich der Büfettpreis um 15,00 €.
es werden nachts nur die kalten Speisen und eine Suppe aufgebaut***

Büfett „Gourmet“

*Tomatencremesuppe mit Sahnehaube
oder Hühnerkraftbrühe mit Einlage*

kalte Speisen

*Salat von Tiefseeshrimps, Putenbrust mit exotischen Früchten umlegt,
Honigmelone mit zweierlei Schinken, Forellenfilets aus dem Wacholderrauch,
Pfeffermakrele, Lachssteak mit Dill-Senf-Sauce,
Kalbsoberschale rosa gebraten mit Mango-Chutney,
Variation von Blattsalaten frisch vom Markt mit Sonnenblumenkernen, Tomaten,
Gurken, Mais, Balsamico-Dressing und French-Dressing,
große Brotauswahl, Käseauswahl vom Holzbrett mit frischen Weintrauben*

warme Speisen

*gebratene Maispoularde mit glacierten Weintrauben und Feigen-Senfsauce,
pikanter Schweinerollbraten mit einer würzigen Zwiebelfüllung
und Schalotten-Jus
Roastbeef in einem Kräutermantel, Sauce Béarnaise,
pochierte Lachsmedaillons auf Krebschaumsauce,
frischer Blumenkohl mit polnischer Sauce, Karotten,
herzhaftes Pfannengemüse mit Champignons, Cherrytomaten,
Zucchini, Paprika und Lauch in Olivenöl gebraten(vegan),
Kartoffelgratin mit Majoran abgeschmeckt und buntem Reis*

*Tiramisu mit frischen Früchten an einer leichten Espressosauce
oder Bayrische Creme mit Himbeermark*

***Bei mindestens 35 Personen
berechnen wir 50,40 € pro Person.
Bei erneutem Verzehr auch zum Nachtessen
erhöht sich der Büfettpreis um 12,70 €.
es werden nachts nur die kalten Speisen und eine Suppe aufgebaut***

Büfett „Chalet“

Orangen-Karottencremesuppe mit Ingwer verfeinert

kalte Speisen

*Kalbsoberschale „rosa“ gebraten mit Ananas-Ingwer-Salsa,
Nordseekrabbensalat mit Tomaten, Gurken und Schnittlauch,
Schillerlocken und geräucherter Graved Lachs auf einem Spiegel
mit exotischen Früchten garniert,
Serranoschinken an einer Auswahl von Antipasti und gerösteten Pinienkernen,
Variation von Blattsalaten frisch vom Markt
mit gerösteten Sonnenblumenkernen, Croûtons, French- und Joghurtdressing,
verschiedene italienische Landbrotsorten und Tomatenbutter,
französische Käseauswahl mit frischen Feigen und Brotsegeln garniert*

warme Speisen

*argentinisches Rinderfilet mit 7-Kräutern und Dijon-Senf mariniert
an Thymian-Merlotjus, Rosmarin-Scampispiße auf Safran-Gemüse-Risotto,
gebratene Hähnchenbrust im Sesammantel an Ananas-Currysauce,
vegane Naturfiletstreifen,
frischer Blumenkohl mit polnischer Sauce, Karotten,
herzhaftes Pfannengemüse mit Champignons, Cherrytomaten,
Zucchini, Paprika und Lauch in Olivenöl gebraten(vegan),
Kartoffel-Lauchgratin und kleine Rosmarinkartoffeln*

Dreierlei Mousse von Schokolade, Himbeer und Mango (in kleinen Gläsern)

***Bei mindestens 60 Personen
berechnen wir 58,90 € pro Person.***

***Bei mindestens 45 Personen
berechnen wir 59,90 € pro Person.***

***Bei erneutem Verzehr auch zum Nachtessen
erhöht sich der Büfettpreis um 17,00 €.***

es werden nachts nur die kalten Speisen und eine Suppe aufgebaut

Kaffee-Gedecke

Alle Produkte werden durch die Konditorei Knigge aus Bremen geliefert

- 1. Kuchenbüfett** (ab 35 Personen) wählen Sie 3 Kuchensorten aus und erhalten 1 Stück Kuchen pro Person, zusätzlich Kaffee, Tee und Kakao „satt“
Jede weitere Kuchensorte wird mit je 1,00 € pro Sorte/Person berechnet
Nicht in Anspruch genommene Sahnestücke werden mit 3,50 € pro Stück berechnet und können von Ihnen mitgenommen werden. 8,60 €
- 2. Kaffeetafel** 8,60 €
Wir wählen für sie mindestens 3 Kuchensorten aus und bieten Ihnen die Kuchensorten vom Tablett an.
(Dabei müssen Sie keine übrig gebliebenen Kuchenstücke Zahlen)

Aus diesen Sorten können Sie wählen



Kuchen (mit separater Schlagsahne):
Gedeckter Apfelkuchen mit Zuckerguss
Gebackener Aprikosenkuchen mit Marzipan
Gebackener Käsekuchen
Käsemohnkuchen
Rüblitorte

Obstkuchen:
Himbeerkuchen
Gemischter Obstkuchen
In der Saison Erdbeerkuchen und
Blaubeerkuchen

Sahnetorten:
Nusssahnetorte mit Marzipan
Schwarzwälder Kirschtorte
Schoko-Stracciatellasahnetorte
Herrentorte
Johannisbeer-Baisertorte
Käsesahnetorte
Stachelbeerbaisertorte
(glutenfrei und laktosefrei)
Himbeer-Joghurtsahnetorte „light“
(auch für Diabetiker geeignet)

Torte mit Buttercreme:
Frankfurter Kranz

Butterkuchen	2,30 €
Butterapfelkuchen	2,50 €

Zusätzlich zur Kaffeetafel

kleine Stücken Butterkuchen	1,70 €
kleine Stücken Apfelbutterkuchen	1,90 €

wir sind seit 2012 Lyoness-Vertragshotel.

*Dadurch können Sie bei Übernachtungen und im à la carte -Bereich
die interessanten Cash-back Vorteile nutzen.*

*Diese Vorteile gelten jedoch nur bei unseren Listenpreisen und bei
direkten Buchungen. Somit sind Buchungen über
Reservierungssysteme oder durch Vertragspartner mit
Provisionsvereinbarungen davon ausgeschlossen.*

*Für nähere Informationen stehen Ihnen unsere Rezeptionsmitarbeiter
gerne zur Verfügung.*



Sonstiges:

An den Weihnachtsfeiertagen erhöhen sich die Menü- und Büfettpreise um 2,00 Euro/Person.



Backenköhler Stenum Hotel- und Restaurant- GmbH
G.F. Uwe Vosteen HRB Nr.2392

Volksbank Delmenhorst-Schierbrok eG:
IBAN: DE45 2806 7170 0100 4506 00 · SWIFT: GENODEF1GSC
LzO Delmenhorst:
IBAN: DE89 2805 0100 0000 5605 65 · SWIFT: SLZODE22