

Menüvorschläge
für Ihre Feier
2019

(Januar bis März)



B A C K E N K Ö H L E R ' S
Hotel und Akademie

Dorfring 40

27777 Ganderkesee/Stenum

Tel.: +49 (0) 42 23 / 73-0 • Fax: +49 (0) 42 23 / 73-399

info@hotel-backenkoehler.de

www.hotel-backenkoehler.de

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“

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



... wo ein Lächeln Sie erwartet.

ZUR ORIENTIERUNG...

MENÜ's zum Zusammenstellen

Kalte Vorspeisen	Seite 05
Suppen	Seite 06
Warme Vorspeisen / Zwischengerichte	Seite 07
Sorbets	Seite 07
Hauptgerichte.....	Seite 08-13
Desserts.....	Seite 14

MENÜVORSCHLÄGE..... Seite 15-19

BÜFETT's Seite 20-29

KAFFEE-GEDECKE Seite 30

KALTE VORSPEISEN

(Die Preise sind nur in Verbindung mit einem Menü gültig!)

- | | | |
|-----|--|------------------------|
| 1) | Honigmelone
mit Katenrauchschinken, Baguette und Butter | 8,50 € |
| 2) | Forellenfilet
frisch aus dem Wacholderrauch, Sahnemeerrettich, Toast und Butter | 9,90 € |
| 3) | „Bruschetta“
marinierte Tomatenwürfel auf gerösteten Weißbrotscheiben, an Rucolasalat und Pinienkernen | 7,90 € |
| 4) | Frische Nordseekrabben
an bunten Blattsalaten mit Cocktailsauce, Toast und Butter | Tagespreis ca. 10,20 € |
| 5) | Röschen vom Graved-Lachs
mit Blattsalatherzen in Kräuter-Honig-Dipp, Dillsahne und kleine Kartoffel-Meerrettichplätzchen, Baguette und Butter | 10,00 € |
| 6) | Salatvariationen
mit warmer Entenbrust, Baguette und Butter | 10,30 € |
| 7) | leicht angeräucherter Schweinerücken „rosa“
im Kräutersenfmantel mit marinierten Artischockenherzen, Friséesalat, Baguette und Salzbutter | 8,90 € |
| 8) | Mango-Avocado-Salat
mariniert mit Schalotten-Himbeer-Vinaigrette, Baguette und Butter | 9,60 € |
| 9) | Matjestatar auf kleinen Kartoffelpuffern
an Eichenlaubsalat und Kräuterschmand | 9,10 € |
| 10) | 3 Gambas
auf Rucola mit Cherrytomaten, zweierlei Dipp und frischem Landbrot | 11,20 € |
| 11) | Salatherzen an Schafskäsetatar
mit Apfelspalten, Kräutervinaigrette, Zwiebelbaguette und Butter | 8,20 € |
| 12) | Löffel-Amuse
Lachstatar, Entenbrust und Schweinekräuterrücken
mit frischen Früchten garniert, Mehrkornbaguette und Kräuterbutter | 10,90 € |
| 13) | Avocadotatar
mit gekochten Garnelen und Wachteleiern, Baguette und Butter | 11,20 € |
| 14) | Tapas – Vorspeisenauswahl
mit eingelegten Paprika, Oliven, Datteln im Speckmantel, Chorizo, lauwarmen Champignons, Serrano Schinken, Landbrot und Butter | 11,90 € |
| 15) | Caesar-Salat
mit Römersalat, gehobeltem Parmesan, Croûtons, Caesar-Dressing und Baguette | 7,50 € |

SUPPEN

(Sind im Preis der Hauptgerichte enthalten. Teilweise mit Aufpreis)

- 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, und Käsestange
- 5) **Cremesuppe von frischem Lauch** mit Sahnehaube
- 6) **Cremesuppe von Stangenspargel** mit Sahnehaube (nur in der Saison)
- 7) **Legierte Brunnenkressesuppe mit Lachstreifen** (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**

WARME VORSPEISEN / ZWISCHENGERICHTE

(Die Preise sind nur in Verbindung mit einem Menü gültig!)

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

SORBETS (vor dem Hauptgang)

(Die Preise sind nur in Verbindung mit einem Menü gültig!)

- | | | |
|----|-----------------------------|--------|
| 1) | Orangen-Chili-Sorbet | 2,90 € |
| 2) | Karamell-Sorbet | 2,90 € |
| 3) | Waldbeeren-Sorbet | 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 bei der Suppe und beim Dessert einen geringen Aufschlag.

Salatvarianten finden Sie auf Seite 13.

HAUPTGERICHTE

Hauptgänge vom Schwein und Rind

- | | | |
|----|--|---------|
| 1) | Marinierte Schweinenackensteaks
an Krautsalat mit Bratkartoffeln | 19,60 € |
| 2) | Sahnegulasch vom Schwein
mit Champignons, Salzkartoffeln, Salatvariante | 20,40 € |
| 3) | Geschmorte Schweinshaxe
Speck- und Zwiebelsauce, Sauerkraut, Petersilienkartoffeln,
Kartoffelpüree | 24,80 € |
| 4) | Jungschweinsbraten auf Rahmwirsing
Altbiersauce, Salzkartoffeln, Kartoffelkroketten, Salatvariante | 24,80 € |
| 5) | Schweinenackenbraten
Burgundersauce, Rotkohl, Kartoffelkroketten,
Petersilienkartoffeln, Salatvariante | 23,60 € |
| 6) | „Jägerschnitzel“
paniertes Schweineschnitzel (aus dem Schweinerücken)
mit Champignonrahmsauce, Petersilienkartoffeln,
Bratkartoffeln, Salatvariante | 24,00 € |
| 7) | „Spießbraten“
pikant gewürzter Schweinerollbraten mit kleiner Zwiebfüllung,
Rahmsauce, große Gemüseauswahl, Petersilienkartoffeln,
Kartoffelkroketten, Salatvariante | 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“
mit Parmaschinken und Salbei gefüllt, Marsallasauce,
Gemüsegratin, Butter-Gnocchi und Salatvariante | 33,40 € |
| 12) | Schweinefilet im Speckmantel
Pfefferrahmsauce, Champignonrahmsauce, Blumenkohl mit polnischer
Sauce, Broccoli, Petersilienkartoffeln, Mandelkroketten, Salatvariante | 33,40 € |
| 13) | Schweinefilet
mit Champignonscheiben und Lauchstreifen, Calvadossauce, mit erlesener
Gemüseauswahl umlegt, Petersilienkartoffeln, Kartoffelkroketten, Salatvariante | 32,90 € |
| 14) | rosa gebratener Spanferkelrücken
Schmorwirsing und gestoftem Kohlrabi
dazu warmer Speckkartoffelsalat und Bratkartoffeln | 26,20 € |
| 15) | „Rheinischer Sauerbraten“
mit Rosinen und Mandeln, Rotkohl, warmem Backobst,
Kartoffelknödel und Salzkartoffeln | 30,20 € |
| 16) | Mild gepökelte Rinderbrust
mit Meerrettichsauce, erlesenes Gemüse, Petersilienkartoffeln,
Kartoffelkroketten, Salatvariante | 31,50 € |
| 17) | Roastbeef „rosa“ gebraten
Sauce Béarnaise, Gemüseauswahl vom Markt,
Petersilienkartoffeln, Kartoffelkroketten, Salatvariante | 37,30 € |
| 18) | im Ganzen gratiniertes Roastbeef
mit Champignonfarce, Whiskysauce,
bunte Gemüseauswahl, Kartoffelgratin, Nußkartoffeln, Salatvariante | 37,90 € |
| 19) | Rinderfilet
grüne Pfeffersauce, Champignons, Gemüseplatte,
Kartoffelkroketten, Salzkartoffeln, Salatvariante | 40,50 € |
| 20) | Rinderfilet
im Speckmantel, grüne Bohnen, Champignons, Burgundersauce,
Kartoffelgratin, Macairekartoffeln, Salatvariante | 40,50 € |

Hauptgänge vom Geflügel

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

Wildgerichte

- 35) **Wildragout** **33,40 €**
mit Preiselbeeren, Waldpilzen, Apfelrotkohl, Butterspätzle und Petersilienkartoffeln
- 36) **Wildschweinkeule** **34,10 €**
Rosmarinrahmsauce, geschmorter Dunstpflirsich mit Preiselbeeren, Waldpilze, Schwarzwurzelgemüse, Rosenkohl, Apfelrotkraut Petersilienkartoffeln, Mandelbällchen
- 37) **Hirschkeulenbraten** **33,80 €**
mit Champignons, Wachholderrahmsauce, Apfelrotkraut, Williamsbirne mit Johannisbeergelee gefüllt, Kartoffelkroketten, Petersilienkartoffeln
- 38) **Hirschrücken** **36,00 €**
im Ganzen gebraten, Pfifferlinge in Cognacrahmsauce, auf geschmortem Wirsingkohl, Apfelspalten, erlesenes Gemüse der Saison, Herzoginkartoffeln, Mandelbällchen
- 39) **Hirschrücken 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, Kartoffelkroketten, 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,
 Reis, Salzkartoffeln und Salatvariante
- 45) **Heringssessen** **30,40 €**
 Matjes, Rollmops, Brathering mit Pellkartoffeln, Speck- und Zwiebelstippe,
 Bratkartoffeln, Kräuterquarkcreme, grüne Bohnen
- 46) **Lachsfilet gedünstet** **34,40 €**
 im Rieslingschaum, zweierlei Zucchini, Romanesco, Basmatireis,
 Petersilienkartoffeln, Salatvariante, Kopfsalat in Sahnedressing
- 47) **Schollenfilet in Eihülle gebraten** **29,50 €**
 Buttersauce, Blattspinat, Petersilienkartoffeln, Salatvariante
- 48) **gedünstetes Schollenfiletröllchen** **31,20 €**
 mit Blattspinat an Zitronengrassauce
 Butterreis, Petersilienkartoffeln, Salatvariante
- 49) **Gebratener Aal „Müllerin Art“** **Tagespreis**
 zerlassene Butter, Petersilienkartoffeln, frische Salate
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** **36,30 €**
 mit Orangen-Pfeffersauce, Karotten, grüne Nudeln, Salatvariante
- 52) **Zander an Limettenschaum** **34,20 €**
 Broccoliröschen, Pinienkernrisotto, Lollo Rosso in Tomatenvinaigrette

Kombinationen

- 53) Stenumer Bratenauswahl** **31,90 €**
Rinder-, Schweine- und Kasselerbraten
mit Burgundersauce, Champignonrahmsauce,
große Gemüseauswahl, Petersilienkartoffeln,
Kartoffelkroketten, Salatvariante
- 54) Hochzeitsmenü** **31,90 €**
gefüllte Rinderrouladen, Putensteaks in Eihülle gebraten
und pikanter Spießbraten, Burgundersauce,
Champignonrahmsauce, bunte Gemüseauswahl,
Petersilienkartoffeln, Kartoffelkroketten, Salatvariante
- 55) Festtagsmenü** **33,30 €**
Schweinefilet und gefüllte Rinderrouladen,
Burgundersauce, Calvadossauce, große Gemüseauswahl,
Petersilienkartoffeln, Kartoffelkroketten, Salatvariante
- 56) Hirschrücken und Schweinefilet** **36,70 €**
Pfifferlinge in Cognacrahmsauce, Sauce Hollandaise,
geschmorter Wirsing Kohl, Apfelspalten, erlesenes Gemüse,
Petersilienkartoffeln, Kartoffelkroketten, Salatvariante
- 57) Entenbrust „rosa“ gebraten und Schweinefilet** **34,50 €**
Grand-Marnier-Sauce, Calvadossauce, frische Champignons,
Broccoli in Mandelbutter, Karotten, Blumenkohl,
Petersilienkartoffeln, Kartoffelkroketten, Salatvariante
- 58) „Stenumer Filetplatte“** **38,60 €**
Rinder- und Schweinefilets, Burgundersauce, Sauce Hollandaise,
große Gemüseauswahl, Kartoffelkroketten,
Petersilienkartoffeln, Salatvariante
- 59) „Schlemmerplatte“ Roastbeef und Schweinefilet** **35,70 €**
mit Kräutersaitlingen, Morchelrahmsauce,
Balsamico-Apfelsauce, Mandelbroccoli,
Petersilienkartoffeln, Kartoffelgratin, Salatvariante
- 60) Spießbraten und Hähnchenbrustfilet mit Mandelsplittern überzogen** **29,90 €**
Thymiansauce, große Gemüseauswahl,
Petersilienkartoffeln, Kartoffelkroketten, Salatvariante

- 61) **Schweinefilet und Hähnchenbrust mit Mandelsplittern überzogen** **32,80 €**
Calvadossauce, Pfefferrahmsauce, große Gemüseauswahl, Petersilienkartoffeln, Kartoffelkroketten, Salatvariante
- 62) **Spießbraten und gefüllte Rinderroulade** **31,00 €**
Zwiebel-Estragonsauce, große Gemüseauswahl, Petersilienkartoffeln, Kartoffelkroketten, Salatvariante
- 63) **frischer Stangenspargel** **nur in der Saison ca. 32,20 – 33,20 €**
mit Ammerländer Katenrauchschinken und kleinen Schweineschnitzeln, Sauce Hollandaise, Buttersauce und Petersilienkartoffeln
- 64) **Bayrische Platte** **29,50 €**
mit Fleischkäse, Spanferkelrücken, Weißwurst, Sauerkraut, Kartoffelpüree, Bratkartoffeln mit süßem Senf und Salatvariante
- 65) **Variation von Edelfischen** **39,00 €**
Seeteufelfilet gebraten, Lachsfilet gedünstet und Steinbeisser in Kartoffelkruste gebacken, Sauce von jungen Kräutern, Petersilienkartoffeln, Salatvariante

SALATVARIATIONEN
ZU DEN HAUPTGERICHTEN:

Variante 1

**frische knackige Blattsalate mit zweierlei Dressing,
buntem Bauernsalat mit Schafskäse und Oliven**
-in Schalen serviert-

Variante 2

angemachte Salate
von Karotte, Bohne, Gurke und Tomate
-auf Platten serviert-

DESSERTS

(Sind im Preis der Hauptgerichte enthalten. Teilweise mit Aufpreis)

- 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 Mohneis 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

MENÜVORSCHLÄGE

Hier haben wir Ihnen verschiedene Menü's
mit 4-5 Gängen zusammengestellt:

Menüvorschlag 1

Klare Tomatensuppe mit Kerbel

* * *

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

* * *

Brüstchen von der Maispoularde
an Morchelrahmsauce mit Cognac verfeinert,
bunte Gemüseplatte,
Kräuterplätzchen,
Kartoffelkroketten
und 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, glasierter Rosenkohl, Romanesco-Gemüse,
Macairekartoffeln und Kartoffelgratin

* * *

Mousse au chocolat mit frischen Früchten

Menüpreis: 54,40 €

Menüvorschlag 6 (VEGETARISCH)

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 €

Menüvorschlag 7 (VEGETARISCH)

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 €

RUSTIKALES BÜFETT

Suppe

Gulaschsuppe mit Partybrötchen

* * *

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,
Brotauswahl mit Butter und Griebenschmalz

warme Speisen

pikanter Spießbraten, knusprig gebratener Knipp,
Putenrollbraten,
Gemüseauswahl, Bratkartoffeln

* * *

Dessert

Rote Grütze mit Vanillesauce

Bei mindestens 30 Personen: 33,40 € pro Person

Bei erneutem Verzehr auch zum Nachtessen
erhöht sich der Büfettpreis um 9,30 € pro Person.

Es werden nachts nur die kalten Speisen und eine Suppe aufgebaut.

SCHNITZELBÜFETT

Suppe

Hühnerkraftbrühe mit Einlage

* * *

kalte Speisen

bunte Salate

mit Tomatenvinaigrette und Balsamico
und marinierte Salate,
Baguette und Butter

warme Speisen

Schweineschnitzel mit Röstzwiebeln,
Putenschnitzel „Hawaii“
mit Ananas und Käse gratiniert und Currysauce,
Schweineschnitzel „Zigeuner Art“
mit pikanter Paprikasauce,
Schweineschnitzel „Jäger Art“
mit Champignonrahmsauce,
Putenschnitzel mit Tomate und Mozzarella überbacken,
Erbsen-Möhren-Gemüse,
Reis, Bratkartoffeln und Kartoffelkroketten

* * *

Dessert

Rote Grütze
mit Vanillesauce

Bei mindestens 30 Personen: 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: 34,00 € pro Person

Bei einem ganzen Spanferkel
erhöht sich der Preis um 4,30 € pro Person.

Personenzahländerungen können bei einem ganzen Spanferkel
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: 39,30 € pro Person

Bei einem ganzen Spanferkel
erhöht sich der Preis um 3,80 € pro Person.

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

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: 27,70 € pro Person

Bei einem ganzen Spanferkel
erhöht sich der Preis um 5,00 € pro Person.

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

STENUMER FISCHBÜFETT

Suppe

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

* * *

Dessert

Aquavitcreme mit Kirschkompott

Bei mindestens 30 Personen: 42,80 € pro Person

Bei erneutem Verzehr auch zum Nachtessen
erhöht sich der Büfettpreis um 15,00 € pro Person.

Es werden nachts nur die kalten Speisen und eine Suppe aufgebaut.

SCHLEMMERBÜFETT

Suppe

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 mit frischen Weintrauben

warme Speisen

überbackenes Hähnchenbrustfilet an glasierten Kohlrabistiften,
Frühlingslauchrahmsauce,
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

* * *

Dessert

Pfirsich-Schmand-Creme mit Krokant

Bei mindestens 35 Personen: 37,40 € pro Person

Bei erneutem Verzehr auch zum Nachtessen
erhöht sich der Büfettpreis um 10,80 € pro Person.

Es werden nachts nur die kalten Speisen und eine Suppe aufgebaut.

ITALIENISCHES BÜFETT

Suppe

„Minestrone“ – Italienische Gemüsesuppe

oder Tomatencremesüppchen mit Grießnockerln und frischem Basilikum

* * *

kalte Speisen

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

warme Speisen

gegrilltes Doradenfilet an gebackenem Rucola und Pinienkernen, Cremesauce von frischer Kresse, im Ganzen gebratener Schweinebraten mit getrockneten Tomaten und gehobeltem Parmesan, Tomaten-Sahne-Sauce mit Basilikum verfeinert, Champignonsauce, traditionelle italienische Lasagne, frischer Blumenkohl mit polnischer Sauce, Karotten, herzhaftes Pfannengemüse mit Champignons, Cherrytomaten, Zucchini, Paprika und Lauch in Olivenöl gebraten (vegan), Rosmarin-Drillinge und Butternudeln

* * *

Dessert

Italienisches Eisvergnügen mit zweierlei Fruchtsaucen, Schokoladensauce, Schlagsahne, Hohlhippen und Krokantstreuseln, Tiramisu mit Espressocreme und frischen Früchten umlegt

Bei mindestens 35 Personen: 37,70 € pro Person

(Bei einer Ergänzung des Büfetts durch „Hähnchenbrust mit Tomate-Mozzarella-Mousse gefüllt im Ofen gebacken“ erhöht sich der Preis um 2,00 € pro Person.)

Bei erneutem Verzehr auch zum Nachtessen erhöht sich der Büfettpreis um 10,80 € pro Person.
Es werden nachts nur die kalten Speisen und eine Suppe aufgebaut.

BÜFETT „GOURMET“

Suppe

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,
„rosa“ Offenstell Schweinerücken mit Mango Chutney,
Pfeffermakrele, Lachssteak mit Dill–Senf-Sauce,
Variation von Blattsalaten frisch vom Markt mit Sonnenblumenkernen,
Tomaten, Gurken, Mais, Balsamico-Dressing und French-Dressing,
große Brotauswahl, Käseauswahl 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 Kriebsschaumsauce,
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

* * *

Dessert

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

Bei mindestens 35 Personen: 50,40 € pro Person

Bei erneutem Verzehr auch zum Nachtessen
erhöht sich der Büfettpreis um 12,70 € pro Person.

Es werden nachts nur die kalten Speisen und eine Suppe aufgebaut.

BÜFETT „CHALET“

Suppe

Orangen-Karottencremesuppe mit Ingwer verfeinert

* * *

kalte Speisen

„rosa“ Offenstall Schweinerücken 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-Scampispieße auf Safran-Gemüse-Risotto,
gebratene Hähnchenbrust im Sesammantel an Ananas-Currysauce,
vegane Falafelbällchen,
frischer Blumenkohl mit polnischer Sauce, Karotten,
herzhaftes Pfannengemüse mit Champignons, Cherrytomaten,
Zucchini, Paprika und Lauch in Olivenöl gebraten(vegan),
Kartoffel-Lauchgratin und kleine Rosmarinkartoffeln

* * *

Dessert

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

Bei mindestens 60 Personen: 58,90 € pro Person
Bei mindestens 45 Personen: 59,90 € pro Person

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

Es werden nachts nur die kalten Speisen und eine Suppe aufgebaut.

KAFFEE-GEDECKE

- 1) Kuchenbüfett (ab 35 Personen) 8,60 €**
wählen Sie 3 Kuchenarten aus und erhalten 1 Stück Kuchen pro Person, zusätzlich Kaffee, Tee und Kakao „satt“
Jede weitere Kuchenart 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.
- 2) Kaffeetafel 8,60 €**
Wir wählen für Sie mindestens 3 Kuchenarten aus und bieten Ihnen die Kuchenarten vom Tablett an.
(Dabei müssen Sie keine übrig gebliebenen Kuchenstücke zahlen)

Aus diesen HAUSGEBACKENEN Sorten können Sie wählen:

Kuchen (mit separater Schlagsahne):

- gedeckter Apfelkuchen mit Zuckerguss
- gebackener Käsekuchen
- gebackener Käse-Mandarinenkuchen
- gebackener Aprikosenkuchen mit Marzipan
- Rübliorte
- dunkler Schokoladen-Brownie

Obstkuchen:

- Himbeerkuchen
- gemischter Obstkuchen
- In der Saison: Erdbeerkuchen und Blaubeerkuchen

Sahnetorten:

- Schwarzwälder Kirschtorte
- Schokoladen-Stracciatella-Sahnetorte
- Nuss-Sahnetorte mit Marzipan
- Apfel-Mohn-Sahnetorte
- Herrentorte
- Waldbeer-Baisertorte
- Latte-Macchiato-Sahnetorte mit Salzkaramell
- Pavlova (Baisertorte) mit frischen Früchten
- Orangen-Schokoladentorte
- Spekulatius-Sahnetorte
- Schokoladen-Minttorte

Torte mit Buttercreme:

- Maracuja-Walnuss-Torte
- Schokoladen-Himbeer-Torte
- Orangen-Grand-Marnier-Torte
- Donauwelle
- Frankfurter Kranz

Butterkuchen 2,30 €

zusätzlich zur Kaffeetafel:

kleine Stücke
Butterkuchen 1,70 €

Sonstiges:

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

Backenköhler Stenum Hotel- und Restaurant GmbH

Geschäftsführung: Uwe Vosteen, Cerstin Vosteen

Volksbank Delmenhorst-Schierbrok eG

IBAN: DE45 2806 7170 0100 4506 00 BIC/SWIFT: GEN ODE F1 GSC

LzO Delmenhorst

IBAN: DE89 2805 0100 0000 5605 65 BIC/SWIFT: SLZ ODE 22