



MENÜs und BUFFETs Februar 2023



BACKENKÖHLER

SEIT 1835

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

Feier dich glücklich – auch vegan

Wir nehmen uns viel Zeit für Ihre Wünsche

Unser Team begleitet Sie von Anfang an voller Leidenschaft. Wir nehmen uns Zeit für Sie und Ihre Wünsche. Alles soll perfekt sein. Drei unserer wunderschönen Festsäle sind mit einer Klimaanlage ausgestattet und haben separate Außenbereiche für Ihren Empfang. Alle Räume sind individuell ausgestattet und unterteilbar. Die „Köhlerdiele“ und Saal „Niedersachsen“ präsentieren sich edel ländlich und das „Chalet“ besticht mit schlichter Eleganz. Freie Trauungen finden im Garten oder auf der überdachten Natursteinterrasse am Wald statt. Ein Traum für jedes Brautpaar! Es bleiben keine Wünsche offen.

- reetgedeckte Landhauslocation
- freie Trauungen auf der überdachten Natursteinterrasse
- direkte Lage am Wald mit großem Garten
- überdachte Natursteinterrasse
- 3 Festsäle mit Klimaanlage
- persönlicher Außenbereich
- bewusste Frischeküche
- variable Raum- und Tischgrößen
- festlicher Tischschmuck
- umfangreiche und hochwertige Getränkeauswahl
- hochwertige Stuhlhussen
- kostenfreie Parkplätze vor dem Haus (2 E-Tankstellen)
- Hochzeitssuite

Unser neues Sicherheits-Siegel:



Besonders wertvoll, weil hausgemacht, sehr hochwertig, saisonal, regional oder nachhaltig



Brot, Brötchen, Gebäck, Torten und Kuchen aus hauseigener Bäckerei



Fleisch und Fisch von Qualitätslieferanten bzw. ausgesuchten Höfen



hochwertiges Gemüse, Kohl, Kartoffeln, Obst, Salate, Freiland Eier, Mehle und Saaten



Kaffee, Getreidekaffee, Kakao und Tee (Fairtrade)



vegetarische und/oder vegane Varianten sind hausgemacht



hausgemacht: Pommes-frites, Suppen, Desserts, Dressings, Anti-Pasti

Bewusste Frischeküche aus der Region

Wir verarbeiten überwiegend Fleisch von ausgesuchten Höfen. Durch die Zusammenarbeit mit Fleischerei Meerpohl aus Oldenburg wird sowohl erstklassige Qualität, als auch eine verantwortungsvolle regionale Tierhaltung gewährleistet.

Schweinefleisch aus Offenstall-Haltung

- Aufzucht und Haltung unter natürlichen Bedingungen, frischer Luft, natürlichem Tageslicht und natürlicher Witterung
- Mehr Bewegungsfreiheit
- Eigener Offenstall für Ferkel
- Kein Kupieren der Ringelschwänze
- Futter aus eigenem Anbau und Herstellung
- Keine Belastung durch Zusatzstoffe und Antibiotika
- Keine Hormonbehandlung
- Mehr Sauberkeit durch Stroh
- Gesunde, ausgeglichene und robuste Tiere
- Geringere Emissionen und gute CO2-Bilanz

Angus Beef von der Tessner-Farm

- Aufzucht und Haltung unter natürlichen Bedingungen im Herdenverband
- Langsames und stressfreies Wachstum
- Artgerechte Weidehaltung
- Naturbelassenes Grünfutter und Mais von eigenen Feldern, frische Luft und viel Bewegung
- Gesunde Rinder als Landschaftspfleger, die die Weideflächen als optimalen Lebensraum für verschiedenste Tier- und Pflanzenarten erhalten

Kikok-Frischgeflügel

- Aufzucht ohne Antibiotika
- Mehr Bewegungsfreiheit
- Futter garantiert ohne Gentechnik
- Langsam wachsende Rasse

Wild aus der Wildschlachtereie Dirk Fischer

- Jagd in überwiegend heimischen Wäldern
- Regional aus direkter Nachbarschaft

Wir verzichten bewusst auf das Angebot von Lamm und Kalb.

Unser **Fisch** ist MSC-zertifiziert.

Das ist unser Beitrag zum Wohle von Mensch, Tier und Natur.

RAUMBEREITSTELLUNGSGEBÜHR

<u>Raum</u>	<u>Montag bis Freitag</u>	<u>Wochenende (+ Feiertage)</u>
Ammerland	80,00 €	95,00 €
Emsland	55,00 €	65,00 €
Bremen	80,00 €	95,00 €
Hamburg	120,00 €	140,00 €
Chalet 1	110,00 €	130,00 €
Chalet 1+2	200,00 €	230,00 €
Chalet 1+2+3	320,00 €	350,00 €
Festsaal	360,00 €	400,00 €
Wintergarten	85,00 €	100,00 €
Niedersachsen inkl. Wintergarten	130,00 €	150,00 €
Köhlerdiele	200,00 €	230,00 €



Sonstiges:

An den Weihnachtsfeiertagen erhöhen sich die Menü- und Büfettpreise um 4,50 € pro Person.

Wir akzeptieren bei Gruppenveranstaltungen keine Kreditkarten.

KALTE VORSPEISEN

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

- | | | |
|-----------|---|----------------|
| 1) | hausgebeizter Graved-Lachs
mit Blattsalatherzen in Kräuter-Honig-Dip
und kleine Kartoffel-Gemüserösti | 12,00 € |
| 2) | Salatvariationen
mit „rosa“ Entenbrust, Preiselbeerdressing,
hausgemachtes Baguette und Butter | 10,90 € |
| 3) | Mango-Avocado-Salat
mariniert mit Schalotten-Himbeer-Vinaigrette,
hausgemachtes Baguette und Butter
(auch vegan möglich) | 9,90 € |
| 4) | Löffel-Amuse
Lachstatar, Entenbrust und Schweinekräuterrücken
mit frischen Früchten der Saison,
Mehrkornbaguette und Kräuterbutter | 11,90 € |
| 5) | Tapas-Vorspeisenauswahl
mit eingelegten Paprika, Oliven,
Datteln im Speckmantel, lauwarmen Champignons,
hausgemachtes Landbrot und Avocado-Chilicreme
(auch vegan möglich) | 11,90 € |
| 6) | Dreierlei Bruschetta von Tomate, Steckrübe und Sellerie
mit Basilikum verfeinert und Olivenöl nappiert
an Rucola und gerösteten Pinienkernen
(auch vegan möglich) | 9,40 € |
| 7) | Büffelmozzarella
mit Dattel-Tomatenragout an Limetten-Vinaigrette
und hausgebackenem Olivenbaguette | 9,90 € |

SUPPEN

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

fast alle Cremesuppen können auch vegan angeboten werden

- 1) **„Hochzeitssuppe“ (traditionell hergestellt)**
Hühnerkraftbrühe mit Fleischbällchen, Eierstich, Blumenkohl und Spargel
(plus 1,20 Euro)
- 2) **Suppe von Wiesenchampignons**
Cremesuppe von frischen Champignons und feinen Kräutern
mit Sahnehaube
- 3) **Rinderkraftbrühe** (nur in kleinen Tassen)
mit Kräuterpfannkuchenstreifen (plus 1,00 Euro)
- 4) **Cremesuppe von frischem Lauch** mit Strohkartoffelnest
- 5) **Cremesuppe von Stangenspargel** mit Sahnehaube
(nur in der Saison)
- 6) **Legierte Brunnenkressesuppe mit Lachsstreifen**
(nur in kleinen Tassen)
- 7) **Rahmsuppe „Hamilton“**
leichte Geflügelcreme mit einem Hauch Curry, Chili
und feinen Gemüsewürfeln
- 8) **Orangen-Karottencremesuppe**
- 9) **Kürbiscremesuppe** mit Sonnenblumenkernen und Ingwer verfeinert
- 10) **fruchtige Tomatencremesuppe**
mit Basilikum verfeinert
- 11) **Bärlauchcremesuppe** mit Kräuter-Croûtons

WARME VORSPEISEN / ZWISCHENGERICHTE

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

- | | | |
|----|---|---------|
| 1) | Atlantik-Seezungenröllchen
in Pinot-Grigio-Sauce und Kräuterrisotto | 13,50 € |
| 2) | gedünstetes Lachsfilet
im Gemüseschaum, Weißweinsauce, Kurkumarisotto | 10,90 € |
| 3) | Scampi-Spieß
auf Tomaten-Bruschetta,
dazu hausgemachte Aioli und geröstetes Baguette | 11,90 € |
| 4) | gebratene Hähnchenbrust
auf einem Kartoffel-Zucchini-puffer
mit einer Apfel-Kräutervinaigrette | 9,90 € |
| 5) | dreierlei Zucchinitörtchen
mit Kurkuma, Tomate und Schafskäse gefüllt,
Balsamico Glace
(auch vegan möglich) | 9,90 € |
| 6) | Rosa Tranchen vom Dry-Aged-Schweinerücken
auf Gemüse-CousCous,
garniert mit Himbeerpüree | 10,20 € |
| 7) | gebratenes Zanderfilet
auf warmem Feld-Specksalat
und Tomatenspiegel | 10,50 € |
| 8) | gedünstetes Steinbuttfilet
mit Zitronen-Ingwerfarce
auf cremiger Polenta | 13,50 € |

HAUPTGERICHTE

**Alle Preise beinhalten Suppe und Dessert. Teilweise erheben wir bei der Suppe und beim Dessert einen geringen Aufschlag.
Die Salatvarianten finden Sie auf Seite 10.**

- 1) Stenumer Bratenauswahl 35,40 €**
Rinder- und Schweinebraten, Hähnchenbrustfilet,
Burgundersauce, Champignonrahmsauce, saisonale Gemüseauswahl,
Petersilienkartoffeln, Kartoffelkroketten, Salatvariante

- 2) regionales Hochzeitsmenü 36,00 €**
gefüllte Rinderrouladen, Tranchen von der Hähnchenbrust,
pikanter Speißbraten, Burgundersauce, Champignonrahmsauce,
saisonale Gemüseauswahl,
Petersilienkartoffeln, Kartoffelkroketten, Salatvariante

- 3) Hochzeitsmenü 2.0 36,70 €**
Schweineoberschale mit Honig-Dijonsenf mariniert,
Hähnchenbrust mit Tomate-Mozzarella gefüllt,
Rinderhüftmedaillons mit Zwiebeln, Gurke und Speckkrone,
Basilikumrahmsauce, Pfefferrahmsauce, saisonale Gemüseauswahl,
Erbsenpüree, Kartoffelwedges, Salatvariante

- 4) Festtagsmenü 37,20 €**
Schweinefilet und gefüllte Rinderrouladen,
Burgundersauce, Balsamicojus, saisonale Gemüseauswahl,
Petersilienkartoffeln, Kartoffelkroketten, Salatvariante

- 5) Hirschrücken und Schweinefilet 41,00 €**
Austernpilze in Cognacrahmsauce mit grünem Pfeffer, Portweinsauce,
geschmorter Wirsingkohl, Apfelspalten, erlesenes Gemüse,
Rosmarinkartoffeln, Herzoginkartoffeln, Salatvariante

- 6) Entenbrust „rosa“ gebraten und Schweinefilet 39,00 €**
Grand-Marnier-Sauce, Calvadossauce,
frische Champignons, Broccoli in Mandelbutter, hausgemachter Rotkohl,
Mandelbällchen, Serviettenknödel, Salatvariante

- 7) **„Stenumer Filetplatte“** **43,60 €**
 Rinder- und Schweinefilets, Pfeffersauce, Sauce Béarnaise,
 saisonale Gemüseauswahl, Kartoffelkroketten,
 Petersilienkartoffeln, Salatvariante
- 8) **„Schlemmerplatte“ Roastbeef und Schweinefilet** **40,50 €**
 mit Kräutersaitlingen, Pfefferrahmsauce, Estragonjus,
 Gemüsesticks, Bohnen im Speckmantel,
 Kartoffelkroketten, Kartoffelgratin, Salatvariante
- 9) **Spießbraten und Hähnchenbrustfilet
 mit Mandelsplittern überzogen** **34,00 €**
 Thymiansauce, saisonale Gemüseauswahl,
 Petersilienkartoffeln, Kartoffelkroketten, Salatvariante
- 10) **Schweinemedallions und Hähnchenbrust
 mit Mandelsplittern überzogen** **37,00 €**
 Balsamicojus, Pfefferrahmsauce,
 saisonale Gemüseauswahl,
 Rosmarinkartoffeln, Kartoffelkroketten, Salatvariante
- 11) **Spießbraten und gefüllte Rinderroulade** **35,90 €**
 Zwiebel-Estragonsauce, dunkle Champignonsauce,
 saisonale Gemüseauswahl,
 Macairekartoffeln, Kartoffelkroketten, Salatvariante
- 12) **frischer Stangenspargel** **nur in der Saison ca. 36,00 – 37,50 €**
 Ammerländer Katenrauchschinken, kleine Schweineschnitzel,
 Sauce Hollandaise, Buttersauce, Petersilienkartoffeln
- 13) **Bayrische Platte** **31,00 €**
 mit Fleischkäse, Backschinken, Weißwurst, Altbiersauce,
 Sauerkraut, Kartoffelpüree, lauwarmer Kartoffel-Specksalat,
 Bratkartoffeln mit süßem Senf, Salatvariante
- 14) **Hirschkeulen- und Wildschweinbraten** **41,00 €**
 Preiselbeerrahmsauce, Pflaumenjus mit Backpflaumen,
 glasierter Rosenkohl, Apfelrotkohl, (außerhalb der Saison: plus 2,00 €)
 Kartoffelklöße und Spätzle

- 15) mild gepökelte Rinderbrust und Backschinken** **34,00 €**
Meerrettichsauce, Rosinenmerlotjus,
glasierte Schwarzwurzeln, Spitzkohlgemüse, Butterbohnen,
Petersilienkartoffeln, Kartoffelkroketten, Salatvariante
- 16) Fischplatte** **38,90 €**
gebratenes Lachsfilet im Sesammantel, Zanderfilet
mit einer 7-Kräuter-Kruste, gedünstetes Schellfischfilet,
Zitronengrassauce, Senfrahm, geschmorter Spitzkohl, Butterbroccoli,
Kartoffeldrillinge, Bratnudeln mit Gemüsestreifen, Salatvariante

SALATVARIANTEN
ZU DEN HAUPTGERICHTEN:

alle Salate können auch vegan angeboten werden

Variante 1

Gurken- und Möhrensalat,
Kopfsalat in Sahnedressing

Variante 2

Rotkohlsalat mit Walnüssen
und Orangenfilets

Variante 3

Linsen- und Couscous-Salat
mit feinem Gemüse und gebackenem Rucola

Variante 4

bunter Bauernsalat mit Schafskäsewürfel,
Tomaten, Oliven, Mais, Paprika
und Kräutervinaigrette

vegane und vegetarische Gerichte:

- 17) vegane Spitzkohl-Pilz-Roulade** **26,00 €**
auf hausgemachten Bandnudeln,
mit frischen Tomaten-Lauchzwiebeln abgeschmeckt,
Salatvariante
- 18) vegane Paprikaschiffchen** **26,00 €**
mit Linsen-Reisfüllung auf Kartoffeltalern
und einer herzhaften Kurkuma-Orangensauce,
Salatvariante
- 19) vegetarischer Bohnen-Maisburger** **27,80 €**
mit Ziegenkäse überbacken an Honig-Nuss-Marinade,
dazu Selleriepommes, Salatvariante
(auch vegan möglich)
- 20) vegetarisches Kohlrabischnitzel** **27,80 €**
mit gebackenen Zwiebelringen an einer leichten Rieslingsauce,
in der Pfanne gebratene Kartoffelerrine, Salatvariante
(auch vegan möglich)
- 21) dreierlei gebackenes Risotto (Curry, Tomate, Champignon)** **28,30 €**
(vegetarisch)
auf warmen Rucola und veganen Parmesan-Nuss-Chips,
Salatvariante
(auch vegan möglich)
- 22) hausgemachtes Lupinenschnitzel (vegan)** **27,80 €**
an Süßkartoffelpüree und kandierten Apfelspalten,
Salatvariante
- 23) Spinat-Schafskäsetarte (vegetarisch)** **27,80 €**
mit kandierten Cherrytomaten und Kartoffelspalten,
Salatvariante
(auch vegan möglich)

DESSERTS

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

- 1) **Rote Grütze mit Vanillesauce** (auch vegan möglich)
- 2) **Schokoladenpudding** mit Vanillesauce
- 3) **Vanillecreme** mit Fruchtmark (auch vegan möglich) + 0,80 €
- 4) **3 Kugeln Eis mit Sahne** (vegan: + 1,80 €) + 0,80 €
- 5) **Zitronencreme** mit Sahne (vegan: + 1,70 €) + 1,40 €
- 6) **Marinierte Williamsbirne** + 2,50 €
an Mousse au chocolat und Cappuccino-Rahmeis
- 7) **Vanilleeis** mit heißen Himbeeren oder Kirschen (vegan: + 1,70 €) + 1,40 €
- 8) **Vanilleeis** mit Grand-Marnier-Sauce, Orangenfilets, Schlagrahm + 2,00 €
- 9) **lauwarme Apfeltarte** mit Vanilleeis und Sahne (vegan: + 2,20 €) + 1,90 €
- 10) **Variationen von exotischen Früchten** (vegan: + 2,60 €) + 2,20 €
mit Vanilleeis auf dreierlei Fruchtespiegel
- 11) **Apfelparfait** an zweierlei Fruchtespiegel + 2,40 €
- 12) **Walnusseis** mit heißen Pflaumen und Zimtsauce + 3,00 €
- 13) **Kokos-Milchreis** mit Orangensorbet (vegan) + 2,80 €
- 14) **lauwarmes Schokoladenküchlein** mit heißen Kirschen + 2,80 €
- 15) **Dreierlei Mousse von Schokolade, Himbeere und Mango** + 2,80 €
- 16) **Bratapfel** mit aufgeschlagener Sabayone + 1,80 €
- 17) **Tiramisu mit Mascarpone** (vegan: + 2,60 €) + 2,70 €
- 18) **„Crêpes Suzette“** + 2,60 €
Vanilleeis mit dünnem Eierpfannkuchen an Orangensauce und Schlagrahm
- 19) **Schokoladen-Brownie (vegan)** + 3,70 €
mit Himbeeren und veganem Vanilleeis

SCHNITZELBUFFET

Suppe

„Hochzeitssuppe“

Hühnerkraftbrühe mit Fleischbällchen,
Eierstich, Blumenkohl und Spargel
(in Terrinen am Tisch serviert)

* * *

kalte Speisen

verschiedene Salate der Saison
mit Tomatenvinaigrette und Balsamic Kräuterdressing,
Baguette und Butter

warme Speisen

paniertes Schweineschnitzel,
Cordon bleu vom Schweinerücken,
Hähnchenschnitzel mit Tomate und Mozzarella überbacken,
Champignonrahmsauce,
pikante Paprikasauce,
Sauce Béarnaise,
bunte Gemüseauswahl der Saison,
Pommes frites,
Bratkartoffeln,
Butterspätzle

* * *

Dessert

Rote Grütze mit Vanillesauce

**Bei mindestens 30 Personen:
37,90 € pro Person**

BAYRISCHES BUFFET

Suppe

„Hochzeitssuppe“
Hühnerkraftbrühe mit Fleischbällchen,
Eierstich, Blumenkohl und Spargel
(in Terrinen am Tisch serviert)

* * *

kalte Speisen

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

warme Speisen

Krustenbraten aus dem Backofen mit Burgundersauce,
deftige Weißwurst, Leberkäse im Ganzen, Brathähnchen,
Süßer Senf und Altbiersauce,
Sauerkraut, Speckrosenkohl,
Blumenkohlröschen mit polnischer Sauce,
Bratkartoffeln, Kartoffelknödel, Kartoffelgratin

* * *

Dessert

Bayrische Creme mit Fruchtmark,
Vanille-Mandelpudding

**Bei mindestens 35 Personen:
44,80 € pro Person**

SCHLEMMERBUFFET

Suppe

Tomatensuppe mit Sahnehaube und Croûtons

oder Cremesuppe von frischem Lauch mit Sahnehaube und frittiertem Rucola
(in Terrinen am Tisch serviert)

* * *

kalte Speisen

Salat von Tiefseegarnelen mit Champignons und Gemüse im Glas,
Auswahl von hausgemachten Anti-Pasti-Spezialitäten,
Crêpesröllchen mit Rauchlachs und Frischkäse gefüllt, geräucherte Forellenfilets,
Medaillons vom Schweinefilet im Kräutermantel auf tomatisiertem Couscous-Salat,
Tomaten-Mozzarellasalat, bunter Bauernsalat mit Schafskäsewürfeln,
Salatvariationen in kleinen Gläsern, Balsamico-Dressing und French-Dressing,
Baguette aus hauseigener Bäckerei mit Kräuter-, Tomaten- und Salzbutter,
verschiedene Käsesorten und Weintrauben

warme Speisen

Hähnchenbrust „Schweizer Art“, Basilikumrahmsauce,
Backschinkenbraten, Thymianjus,
Zucchini-Kartoffelrösti (vegetarisch), Chili-Paprika-Salsa,
Karotten, Erbsen und eine saisonale/regionale Gemüsesorte,
hausgemachte Bandnudeln mit frischen Tomatenwürfeln, Knoblauch
und Basilikum (vegetarisch),
Kartoffelkroketten und Basmatireis

* * *

Dessert

hausgemachter lauwarmer Apfelstrudel mit Vanillesauce aus unserer Konditorei

Bei mindestens 35 Personen: 49,80 € pro Person

- Bei erneutem Verzehr auch zum Nachtessen erhöht sich der Büfettpreis um 16,00 € pro Person.
- Es werden nachts nur die kalten Speisen und eine Suppe aufgebaut.

ITALIENISCHES BUFFET

Suppe

„Minestrone“ – Italienische Gemüsesuppe

oder Tomatencremesüppchen mit Knoblauch-Croûtons und frischem Basilikum
(in Terrinen am Tisch serviert)

* * *

kalte Speisen

Tomaten-Mozzarella mariniert in Basilikum-Öl,
Crostini-Variationen,
Auswahl von hausgemachten Anti-Pasti-Spezialitäten,
Krevettencocktail in Knoblauchsauce,
italienische Salate im Glas mit Balsamicoessig und Tomaten-Vinaigrette,
„Vitello Tonnato“ – vom Schweinerücken und Thunfischsauce,
Ciabatta- und Pizzabrot mit Kräuter-, Tomaten- und Salzbutter

warme Speisen

Wolfsbarsch auf italienischem Gemüse, Kressecremesauce,
Schweinenacken mit getrockneten Tomaten und Parmesan überbacken,
Tomaten-Sauce mit Basilikum, traditionelle Lasagne,
Karotten, Erbsen und eine saisonale/regionale Gemüsesorte,
vegetarische Pizza,
Tortellinis mit Spinatfüllung (vegetarisch),
Waldpilzrisotto

* * *

Dessert

Italienisches Eisvergnügen mit zweierlei Fruchtsaucen, Schokoladensauce,
und verschiedenen Toppings,
Tiramisu im Glas mit Espressosauce und frischen Früchten

Bei mindestens 35 Personen: 49,80 € pro Person

- (Bei einer Ergänzung des Büfettts durch „Hähnchenbrust mit Tomate-Mozzarella-Mousse gefüllt im Ofen gebacken“ erhöht sich der Preis um 4,30 € pro Person.)
- Bei erneutem Verzehr auch zum Nachtessen erhöht sich der Büfettpreis um 16,20 € pro Person.
- Es werden nachts nur die kalten Speisen und eine Suppe aufgebaut.

BUFFET „GOURMET“

Suppe

Stenumer „Hochzeitssuppe“ mit Fleischbällchen, Eierstich, Blumenkohl und Spargel
oder Tomatensuppe mit Sahne
(in Terrinen am Tisch serviert)

* * *

kalte Speisen

Salat von Tiefseeshrimps mit Gemüse im Glas,
Auswahl von hausgemachten Anti-Pasti-Spezialitäten,
Lachstatar und Entenbrust auf dem Löffel, Forellenfilets aus dem Wacholderrauch,
Offenstell Schweinerücken „rosa“ mit Mango-Chutney,
Salatvariationen in kleinen Gläsern, Balsamicovinaigrette und French-Dressing,
Baguette aus hauseigener Bäckerei mit Kräuter-, Tomaten- und Salzbutter,
verschiedene Käsesorten und Weintrauben

warme Speisen

Hähnchenbrustfilet in Kräuter-Weißwein-Marinade, Feigen-Senfsauce,
Schweinerücken mit Honig-Dijon-Senf mariniert,
Roastbeef im Kräutermantel, Pfefferrahmsauce,
Lachsmedaillons, Krebschaumsauce,
Falafelbällchen (vegan), Minz-Joghurt-Dip (vegan),
Karotten, Erbsen und eine saisonale/regionale Gemüsesorte,
Kartoffelgratin mit Majoran (vegetarisch),
Risoleekartoffeln in Butter geschwenkt und Basmatireis

* * *

Dessert

Tiramisu mit frischen Früchten umlegt an einer weißen Schokoladensauce
oder Bayrische Creme mit Himbeermark

Bei mindestens 35 Personen: 57,50 € pro Person

- Bei erneutem Verzehr auch zum Nachtessen erhöht sich der Büfettpreis um 19,90 € pro Person.
- Es werden nachts nur die kalten Speisen und eine Suppe aufgebaut.

BUFFET „CHALET“

Suppe

Orangen-Karottencremesuppe mit Ingwer verfeinert
(in Terrinen am Tisch serviert)

* * *

kalte Speisen

Offenstell Schweinerücken „rosa“ mit Ananas-Ingwer-Salsa,
Nordseekrabbensalat mit Tomaten, Gurken und Schnittlauch im Glas,
Graved Lachs, Dill-Sahne,
verschiedene Antipasti, geröstete Pinienkerne, Datteln im Speckmantel,
Salatvariationen in kleinen Gläsern, French- und Joghurtdressing,
verschiedene italienische Landbrotsorten aus hauseigener Bäckerei
mit Kräuter-, Tomaten- und Salzbutter,
hochwertige Käseauswahl, Feigen-Senf-Sauce, frisches Obst

warme Speisen

Angus-Rinderfilet im 7-Kräuter-Senf-Mantel (medium), Thymian-Merlotjus,
Rosmarin-Scampi auf Curcuma-Gemüse-Risotto,
Hähnchenbrust gefüllt mit Ingwerfarce, Weißwein-Buttersauce,
Falafelbällchen (vegan), Minz-Joghurt-Dip (vegan),
Karotten, Erbsen und eine saisonale/regionale Gemüsesorte,
Kartoffel-Gemüsegratin (vegetarisch) und kleine Rosmarinkartoffeln

* * *

Dessert

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

Bei mindestens 35 Personen: 59,50 € pro Person

- Bei erneutem Verzehr auch zum Nachtessen erhöht sich der Büfettpreis um 19,90 € pro Person.
- Es werden nachts nur die kalten Speisen und eine Suppe aufgebaut.

KAFFEETAFEL

Sie wählen Kuchensorten und die Anzahl der Torten selbst aus. Die Torten werden im Ganzen berechnet. Die übriggebliebenen Stücke können Sie dann selbstverständlich mit nach Hause nehmen.

Die Kaffee- und Teepauschale wird extra berechnet.

Aus diesen **HAUSGEBACKENEN** Sorten können Sie wählen:

SAHNETORTEN:

Preis pro Torte: 49,00 € (12 Stücke)

- Schwarzwälder Kirschtorte
- Schokoladen-Stracciatella-Sahnetorte
- Nuss-Sahnetorte
- Bratapfel-Sahnetorte
- Herrentorte
- Waldbeer-Baisertorte
- Orangen-Schokoladentorte
- Latte Macchiatotorte mit Salzkaramell
- Eierlikörtorte
- Mousse-Torte (Schokolade oder Erdbeer oder Himbeer oder Mango-Schokolade)

TORTE MIT BUTTERCREME:

Preis pro Torte: 49,00 € (12 Stücke)

- Schokoladen-Himbeer-Torte
- Orangen-Grand-Marnier-Torte
- Vanille-Schokoladen-Torte
- Eierlikör-Schokoladen-Torte
- Donauwelle
- Frankfurter Kranz

zuzüglich Kaffee- und Teepauschale:

inkl. Kaffee, Tee, Cappuccino, Espresso, Milchkafee und Latte Macchiato

6,00 € pro Person

KUCHEN

(mit separater Schlagsahne):

Preis pro Torte: 45,00 € (10 Stücke)

- gedeckter Apfelkuchen mit Zuckerguss
- gebackener Käsekuchen
- gebackener Käse-Mandarinenkuchen
- Apfel- oder Kirschstreusel
- Apfel- oder Aprikosentarte
- Rübli-torte
- dunkler Schokoladen-Brownie
- Himbeerkuchen
- gemischter Obstkuchen
- In der Saison: Erdbeerkuchen, Blaubeerkuchen und Pflaumenkuchen

BUTTERKUCHEN:

(Mindestmenge: 15 pro Sorte)

Butterkuchen 3,00 €/Stück

Apfelbutterkuchen 3,90 €/Stück

KLEINE STÜCKE BUTTERKUCHEN

ZUSÄTZLICH ZUR KAFFEETAFEL:

(Mindestmenge: 20 pro Sorte)

Butterkuchen 2,00 €/Stück

Apfelbutterkuchen 2,60 €/Stück

Alle genannten Kuchen und die Mousse-Torte können auch vegan hergestellt werden!

Backenköhler Stenum Hotel- und Restaurant GmbH

Geschäftsführung: Uwe Vosteen

Volksbank Delmenhorst-Schierbrok eG

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