



# MENÜs und BÜFETTs Mai 2022

---



**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](mailto:info@hotel-backenkoehler.de)

[www.hotel-backenkoehler.de](http://www.hotel-backenkoehler.de)

# Feier dich glücklich in unserer Landhauslocation

## 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
- Stuhlhussen in 2 Varianten
- 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 und Tee, teilweise Fairtrade



vegetarische und/oder vegane Varianten sind obligatorisch und hausgemacht



hausgemacht: Nudeln, Pommes-frites, Suppen, Desserts, Dressings

# 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.**

# INHALT...

## MENÜ's zum Zusammenstellen

Kalte Vorspeisen.....	05
Suppen .....	06
Warme Vorspeisen / Zwischengerichte.....	07
Hauptgerichte .....	08-11
Desserts.....	12

<b>BÜFETT's</b> .....	13-18
-----------------------	-------

<b>KAFFEETAFEL</b> .....	19
--------------------------	----



### **Sonstiges:**

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

# KALTE VORSPEISEN

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

- |           |   |                |
|-----------|---|----------------|
| <b>1)</b> | <b>hausgebeizter Kräuterlachs</b><br>mit Blattsalatherzen in Kräuter-Honig-Dip<br>und kleine Kartoffel-Gemüserösti  | <b>11,00 €</b> |
| <b>2)</b> | <b>Salatvariationen</b><br>mit warmer „rosa“ Entenbrust,<br>hausgemachtes Baguette und Butter   | <b>11,20 €</b> |
| <b>3)</b> | <b>Mango-Avocado-Salat</b><br>mariniert mit Schalotten-Himbeer-Vinaigrette,<br>hausgemachtes Baguette und Butter  | <b>10,50 €</b> |
| <b>4)</b> | <b>Löffel-Amuse</b><br>Lachstatar, Entenbrust und Schweinekräuterrücken<br>mit frischen Früchten der Saison,<br>Mehrkornbaguette und Kräuterbutter                    | <b>11,90 €</b> |
| <b>5)</b> | <b>Tapas-Vorspeisenauswahl</b><br>mit eingelegten Paprika, Oliven,<br>Datteln im Speckmantel, lauwarmen Champignons,<br>hausgemachtes Landbrot und Avocado-Chilicreme | <b>12,90 €</b> |
| <b>6)</b> | <b>3 Scheiben Tomaten-Bruschetta</b><br>mit Basilikum verfeinert und Olivenöl nappiert<br>an Rucola und gerösteten Pinienkernen                                       | <b>9,40 €</b>  |
| <b>7)</b> | <b>Büffelmozzarella</b><br>mit Strauchtomaten, an Limetten-Vinaigrette<br>und hausgebackenem Olivenbaguette   | <b>10,80 €</b> |

# SUPPEN

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

- 1) **„Hochzeitssuppe“ (traditionell hergestellt)**  
**Hühnerkraftbrühe** mit Eierstich, Spargel und Fleischbällchen  
(plus 1,00 Euro)
- 2) **Suppe von Wiesenchampignons**  
Cremesuppe von frischen Champignons und feinen Kräutern  
mit Sahnehaube
- 3) **Klare Champignonessenz** (nur in kleinen Tassen)  
mit feinblättrigem Gemüse,  
abgeschmeckt mit Sherry, und Käsestange
- 4) **Cremesuppe von frischem Lauch** mit Sahnehaube
- 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) **Kürbiscreme**  
mit Sonnenblumenkernen und Ingwer verfeinert  
(nur in der Saison)
- 10) **fruchtige Tomatencremesuppe**  
mit Basilikum verfeinert  
(auch vegan ohne Sahne möglich)

# WARME VORSPEISEN / ZWISCHENGERICHTE

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

- |    |   |                |
|----|---|----------------|
| 1) | <b>Atlantik-Seezungenröllchen</b><br>in Pinot-Grigio-Sauce und Kräuterrisotto                                 | <b>11,90 €</b> |
| 2) | <b>gedünstetes Lachsfilet</b><br>im Gemüsesud, Weißweinsauce, Kurkumarisotto                                  | <b>10,90 €</b> |
| 3) | <b>Garnelenspieß</b><br>auf Tomaten-Basilikum,<br>dazu hausgemachte Aioli und ofenfrisches Baguette           | <b>12,70 €</b> |
| 4) | <b>geräucherte Hähnchenbrust</b><br>auf einem Kartoffel-Zucchini-puffer<br>mit einer Apfel-Kräutervinaigrette | <b>9,90 €</b>  |
| 5) | <b>dreierlei Zucchinitörtchen</b><br>mit Kurkuma, Tomate und Schafskäse gefüllt,<br>Balsamico Glace           | <b>10,80 €</b> |
| 6) | <b>Rosa Tranchen vom Dry-Aged-Schweinerücken</b><br>auf Gemüse-CousCous,<br>garniert mit Strohkartoffeln      | <b>10,40 €</b> |

# 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 11.**

- 1) Stenumer Bratenauswahl 35,40 €**  
Rinder- und Schweinebraten, Hähnchenbrustfilet,  
Burgundersauce, Champignonrahmsauce, saisonale Gemüseauswahl,  
Petersilienkartoffeln, Kartoffelkroketten, Salatvariante
  
- 2) regionales Hochzeitsmenü 35,40 €**  
gefüllte Rinderrouladen, Tranchen von der Hähnchenbrust,  
pikanter Speißbraten, Burgundersauce, Champignonrahmsauce,  
saisonale Gemüseauswahl,  
Petersilienkartoffeln, Kartoffelkroketten, Salatvariante
  
- 3) Hochzeitsmenü 2.0 35,40 €**  
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 36,70 €**  
Schweinefilet und gefüllte Rinderrouladen,  
Burgundersauce, Calvadossauce, saisonale Gemüseauswahl,  
Petersilienkartoffeln, Kartoffelkroketten, Salatvariante
  
- 5) Hirschrücken und Schweinefilet 40,20 €**  
Austernpilze in Cognacrahmsauce mit grünem Pfeffer, Portweinsauce,  
geschmorter Wirsingkohl, Apfelspalten, erlesenes Gemüse,  
Rosmarinkartoffeln, Kartoffelkroketten, Salatvariante
  
- 6) Entenbrust „rosa“ gebraten und Schweinefilet 38,00 €**  
Grand-Marnier-Sauce, Calvadossauce,  
frische Champignons, Broccoli in Mandelbutter, hausgemachter Rotkohl,  
Süßkartoffelpüree, Kartoffelkroketten, Salatvariante



- 7) **„Stenumer Filetplatte“** **42,20 €**  
 Rinder- und Schweinefilets, Pfeffersauce, Sauce Béarnaise,  
 saisonale Gemüseauswahl, Kartoffelkroketten,  
 Petersilienkartoffeln, Salatvariante
- 8) **„Schlemmerplatte“ Roastbeef und Schweinefilet** **39,20 €**  
 mit Kräutersaitlingen, Pfefferrahmsauce, Balsamico-Apfelsauce,  
 Mandelbroccoli, Rosenkohl mit Speckwürfel,  
 Kartoffelkroketten, Kartoffelgratin, Salatvariante
- 9) **Spießbraten und Hähnchenbrustfilet  
 mit Mandelsplittern überzogen** **33,40 €**  
 Thymiansauce, saisonale Gemüseauswahl,  
 Petersilienkartoffeln, Kartoffelkroketten, Salatvariante
- 10) **Schweinefilet und Hähnchenbrust  
 mit Mandelsplittern überzogen** **36,30 €**  
 Calvadosauce, Pfefferrahmsauce,  
 saisonale Gemüseauswahl,  
 Petersilienkartoffeln, Kartoffelkroketten, Salatvariante
- 11) **Spießbraten und gefüllte Rinderroulade** **34,50 €**  
 Zwiebel-Estragonsauce, saisonale Gemüseauswahl,  
 Kartoffelpaprikagratin, Kartoffelkroketten, Salatvariante
- 12) **frischer Stangenspargel** **nur in der Saison ca. 35,70 – 36,70 €**  
 Ammerländer Katenrauchsinken,  
 kleine Schweineschnitzel,  
 Sauce Hollandaise, Buttersauce, Petersilienkartoffeln
- 13) **Bayrische Platte** **33,00 €**  
 mit Fleischkäse, Backschinken, Weißwurst,  
 Sauerkraut, Kartoffelpüree,  
 Bratkartoffeln mit süßem Senf, Salatvariante
- 14) **Hirschkeulen- und Wildschweinbraten** **40,20 €**  
 Preiselbeerrahmsauce, Zuckerrübenjus mit Backpflaumen,  
 glasierter Rosenkohl, Apfelrotkohl,  
 Kartoffelklöße und hausgemachte Nudeln

- |            |   |                |
|------------|---|----------------|
| <b>15)</b> | <b>mild gepökelte Rinderbrust und Backschinken</b><br>Meerrettichsauce, Rosinenmerlotjus,<br>glasierte Schwarzwurzeln, Spitzkohlgemüse, Butterbohnen,<br>Petersilienkartoffeln, Kartoffelkroketten, Salatvariante   | <b>36,00 €</b> |
| <b>16)</b> | <b>Fischplatte</b><br>gebratenes Lachsfilet im Sesammantel, Zanderfilet<br>mit einer 7-Kräuter-Kruste, gedünstetes Schellfischfilet,<br>Zitronengrassauce, Senfrahm, geschmorter Spitzkohl, Butterbroccoli,<br>Kartoffeldrillinge, Bratnudeln mit Gemüsestreifen, Salatvariante | <b>38,90 €</b> |

### vegetarische Gerichte:

- |            |  |                |
|------------|--|----------------|
| <b>17)</b> | <b>vegetarische Spitzkohl-Pilz-Roulade</b><br>auf hausgemachten Bandnudeln,<br>mit frischen Tomaten-Lauchzwiebeln abgeschmeckt   | <b>24,80 €</b> |
| <b>18)</b> | <b>vegane Paprikaschiffchen</b><br>mit Linsen-Reisfüllung<br>und einer herzhaften Kurkuma-Orangensauce                           | <b>25,90 €</b> |
| <b>19)</b> | <b>vegetarischer Gemüseburger</b><br>mit Ziegenkäse überbacken und Honig-Nuß-Marinade  | <b>26,40 €</b> |
| <b>20)</b> | <b>vegetarisches Kohlrabischnitzel</b><br>mit gebackenen Sardellen und gepoppten Kapern<br>an einer leichten Zitronen-Minz-Glaze | <b>27,80 €</b> |
| <b>21)</b> | <b>dreierlei Risotto (Curry, Tomate, Champignon)</b><br>mit gebackenem Rucola und Parmesan-Chips                                 | <b>26,40 €</b> |
| <b>22)</b> | <b>hausgemachtes Lupinenschnitzel</b><br>an Süßkartoffelpüree und kandierten Apfelspalten  | <b>26,20 €</b> |
| <b>23)</b> | <b>Spinat-Schafskäsekuchen</b><br>mit gebackenen Cherrytomaten und Röstzwiebeln  | <b>25,90 €</b> |

## **SALATVARIANTEN** **ZU DEN HAUPTGERICHTEN:**

### **Variante 1**

Cesar Salad mit Parmesan, Croûtons  
und Römersalat in Caesar Dressing

### **Variante 2**

Rotkohlsalat mit Walnüssen  
und Orangenfilets

### **Variante 3**

Amerikanischer Weißkohlsalat  
mit Möhrenstreifen  
und Sahnedressing

### **Variante 4**

Rucolasalat mit Tomatenwürfel,  
hausgemachten Kartoffelchips  
und Kräutervinaigrette

### **Variante 5**

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

# 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 + 0,80 €
- 5) **3 Kugeln Eis mit Sahne** + 0,80 €
- 6) **Zitronencreme** mit Sahne + 1,40 €
- 7) **Marinierte Williamsbirne** + 2,50 €  
an Mousse au chocolat und Cappuccino-Rahmeis
- 8) **Vanilleeis** mit heißen Himbeeren oder Kirschen + 1,40 €
- 9) **Vanilleeis** mit Grand-Marnier-Sauce, Orangenfilets, Schlagrahm + 1,80 €
- 10) **lauwarme Apfeltarte** mit Vanilleeis und Sahne + 1,90 €
- 11) **Variationen von exotischen Früchten** + 2,20 €  
mit Vanilleeis auf dreierlei Früchtespiegel
- 12) **Mandelparfait** an zweierlei Früchtespiegel + 2,60 €
- 13) **Walnußeis** mit heißen Pflaumen und Zimtsauce + 2,30 €
- 14) **Mousse au chocolat** auf Vanille-Eierbrandwein-Rahm, Mandelsplitter + 2,70 €
- 15) **Schokoladen-Chili-Terrine mit Himbeerschmand** + 2,80 €
- 16) **Minzcreme** mit Orangensorbet und Schokoladenspaghetti + 2,80 €
- 17) **Bratapfel** mit Mohneis und Vanilleschaum + 1,80 €
- 18) **Tiramisu mit Mascarpone** + 2,70 €
- 19) **„Crêpes Suzette“** + 2,60 €  
Vanilleeis mit dünnem Eierpfannkuchen an Orangensauce und Schlagrahm
- 20) **hausgemachte Germknödel** + 2,90 €  
mit Mohn-Marzipanfüllung an Vanillesauce

# SCHNITZELBÜFETT

## **Suppe**

„Hochzeitssuppe“  
Hühnerkraftbrühe mit Eierstich,  
Spargel und Fleischbällchen

\* \* \*

## **kalte Speisen**

verschiedene Salate der Saison  
mit Tomatenvinaigrette und Balsamicokräuter dressing,  
Baguette und Butter

## **warme Speisen**

Schweineschnitzel und Hähnchenschnitzel,  
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:  
35,20 € pro Person**

# KÖHLERBÜFETT

## **Suppe**

„Hochzeitssuppe“  
Hühnerkraftbrühe mit Eierstich,  
Spargel und Fleischbällchen

\* \* \*

## **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:  
43,00 € pro Person**

# SCHLEMMERBÜFETT

## **Suppe**

Tomatensuppe mit Sahnehaube und Croûtons

oder Cremesuppe von frischem Lauch mit Sahnehaube und frittiertem Rucola

\* \* \*

## **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 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“, Rahmsauce von weißem Pfeffer,  
Krustenbraten, Burgunderrahmsauce,  
Zucchini-Kartoffelrösti (vegetarisch), Chili-Paprika-Salsa,  
Karotten, Erbsen und eine saisonale/regionale Gemüsesorte,  
hausgemachte Bandnudeln mit frischen Tomatenwürfeln, Knoblauch  
und Basilikum (vegetarisch),  
Kartoffelkroketten und Reis

\* \* \*

## **Dessert**

hausgemachter lauwarmer Apfelstrudel mit Vanillesauce aus unserer Konditorei

---

### **Bei mindestens 35 Personen: 40,90 € pro Person**

- Bei erneutem Verzehr auch zum Nachtessen erhöht sich der Büfettpreis um 11,50 € 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,

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,

hausgemachte Tagliatelle mit frischen Tomatenwürfeln,

Knoblauch und Basilikum (vegetarisch), Kräuterreis

\* \* \*

## **Dessert**

Italienisches Eisvergnügen mit zweierlei Fruchtsaucen, Schokoladensauce,  
und verschiedenen Toppings,

Tiramisu im Glas mit Espressosauce und frischen Früchten

---

**Bei mindestens 35 Personen: 41,30 € 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

Stenumer „Hochzeitssuppe“ mit Fleischbällchen, Eierstich und Spargel  
oder Tomatensuppe mit Sahne

\* \* \*

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

\* \* \*

## Dessert

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

---

### Bei mindestens 35 Personen: 53,90 € 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**

Offenstall 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,  
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 60 Personen: 61,50 € pro Person**

**Bei mindestens 45 Personen: 62,50 € pro Person**

- Bei erneutem Verzehr auch zum Nachtessen erhöht sich der Büfettpreis um 19,00 € 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: 56,00 € (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: 56,00 € (12 Stücke)

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

## KUCHEN

(mit separater Schlagsahne):

Preis pro Torte: 47,00 € (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: 10 pro Sorte)

Butterkuchen 3,90 €/Stück

Apfelbutterkuchen 4,30 €/Stück

## KLEINE STÜCKE BUTTERKUCHEN

ZUSÄTZLICH ZUR KAFFEETAFEL:

(Mindestmenge: 20 pro Sorte)

Butterkuchen 2,20 €/Stück

Apfelbutterkuchen 2,40 €/Stück

zuzüglich:

**Kaffee- und Teepauschale**

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

**6,00 € pro Person**

---

## **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