

Kleine Buffets als Partyservice | ab 10 Personen

Krustenbraten 16,50 € pro Person
mit gedünstetem Gemüse, Bratkartoffeln und Bratensauce

Hähnchenschnitzel 16,50 € pro Person
mit Kroketten, Rahmchampignons und Salatschale mit zweierlei Dressing

Hähnchengeschnetzeltes 16,50 € pro Person
mit Früchten in Currysauce dazu Basmatireis und Eisbergsalat mit Joghurt-Mandarinendressing

Schweinebraten 16,50 € pro Person
mit gedünstetem Gemüse, Kartoffelgratin und Bratensauce

Schweineschnitzel 16,50 € pro Person
mit Gemüse, Bratkartoffeln und Sauce Hollandaise

Hausgemachte Rinderrouladen 18,50 € pro Person
mit Speck, Zwiebeln und Gurke gefüllt dazu Rotkohl, Salzkartoffeln und Rouladensauce

Bauernente im Ofen kross gebacken 22,50 € pro Person
mit Honig-Apfelrotkohl, Salzkartoffeln und Klöße und Apfel-Preiselbeersauce

Oldenburger Grünkohl (Saisonbedingt) 18,50 € pro Person
mit Bremer Pinkel, Kochwurst, Kasslernacken und Salzkartoffeln

Rinderschmorbraten 17,50 € pro Person
mit Rotweinzwiebelsauce dazu Rotkohl und Salzkartoffeln

Schweinegeschnetzeltes 16,50 € pro Person
mit Champignons und Spargel in Sahnesauce dazu Spätzle und Salat mit zweierlei Dressing

Kalbsgeschnetzeltes 18,50 € pro Person
mit Spargel und Champignons in Sahnesauce dazu Salzkartoffeln und Spätzle

Geschmorte Wildschweinkeule 18,50 € pro Person
in Rahmsauce mit gedünstetem Gemüse, Spätzle und Kroketten

Feine Canapes 6 Stück pro Person ab 10 Personen

Gemischt belegt auf unserem Vollkornbrot und Baguette

Norwegischer Räucherlachs mit Dillrahm

Geräuchertes Forellenfilet mit Preiselbeer-Meerrettich

Roastbeef mit Remoulade

Putenbrust mit Currydip

Gouda Käse mit Trauben

Französischer Camembert mit Trauben

15,00 € pro Person

Schnittchen 5 Stück pro Person ab 10 Personen

Baguettescheiben mit Salat, reichlich belegt und dekoriert.

Zwiebelmett mit Petersilie

Geräucherter Schinken mit Gurke

Graved Lachs mit Senf-Dill-Sauce

Camembert mit Erdbeeren

Emmentaler mit Weintrauben

13,50 € pro Person

Kräftige Suppen und Eintöpfe

als Partyservice ab 10 Personen | Pro Person 0,5 Liter mit Baguette

Hochzeitssuppe

mit Hühnerfleisch, Mettbällchen, Eierstich und Suppengemüse

6,50 € pro Person

Käse-Lauch-Suppe

mit Hackfleisch und Schmelzkäse

6,50 € pro Person

Kartoffellauchsuppe

mit Speck und Rauchmettenden

6,50 € pro Person

Gulaschsuppe

vom Rind mit Paprika und Kartoffelwürfel

7,00 € pro Person

Deftiger Erbseneintopf

mit Kartoffelwürfel und Schnippelwurst

6,50 € pro Person

Grossuppe

mit Schweinegeschnetzeltem, Paprika und Schmelzkäse

7,00 € pro Person

Vegetarischer Eintopf

mit Gemüse und Kartoffeln

6,50 € pro Person

Nachspeisen als Partyservice | ab 10 Personen

Bayrisch Creme mit Fruchtmark | Cappuccinomousse

Schokoladenpudding | Rote Grütze mit Vanillesauce

Limonen-Joghurt-Mousse | Mousse au Chocolat

Kleines kalt-warmes Buffet ab 10 Personen

Kalte Speisen

Tomaten-Mozzarella mit hausgemachtem Ruccola-Pinienkern-Pesto
Graved Lachs mit Senf-Dill-Sauce
Bunter Gartensalat mit Joghurtdressing und Balsamico-Vinaigrette
Helles & dunkles Baguette mit Butter

Hauptspeisen

Schweinemedallions mit Rahmchampignonsauce
Hähnchenbrust mit Sauce Hollandaise
Kartoffelgratin | Kroketten
Gedünstetes Gemüse

Dessert

Bayrisch Creme mit Erdbeermark
Schokoladenpudding mit Vanillesauce

32,50 € pro Person€

Rustikales Buffet ab 20 Personen

Kalte Speisen

Matjeshappen in Sahnesauce

Honigmelone mit Oldenburger Landschinken

Putenspieße mit Sweet-Chili-Dip

Partyfrikadellen mit Senf

Gurkensalat in Dillsahnesauce

Bunter Gartensalat mit Joghurtdressing und Balsamico-Vinaigrette

Helles & dunkles Baguette mit Butter und Kräuterbutter

Rustikale Käseplatte mit Trauben

Hauptspeisen (2 Hauptgerichte zur Wahl)

Schweineschnitzel mit Rahmchampignonsauce

Krustenbraten mit Bratensauce

Hähnchengeschnetzeltes in Sahnesauce

Rinderschmorbraten in Rotweinzwiebelsauce

Zu allen Gerichten servieren wir Ihnen

Frisches gedünstetes Gemüse mit Sauce Hollandaise

Kartoffelgratin | Spätzle | Bratkartoffeln

Dessert

Limonen-Joghurtmousse

Mousse au Chocolat

37,50 € pro Person

Lindas Großes Kalt-Warmes Buffet ab 20 Personen

Kalte Speisen

Graved Lachs mit Senf-Dillsauce

Geräucherte Forelle mit Sahnemeerrettich

Strauchtomate mit Mozzarella und Ruccola-Pinienkernpesto

Honigmelone mit Serranoschinken

Antipastiplatte mit Paprika, Zucchini, Champignons, Pepperonis und Oliven

Bunter Gartensalat mit Balsamicovinaigrette und Joghurtdressing

Partyfrikadellen und Putenspieße mit Sweet-Chili-Dip und Senf

Große Käseauswahl mit Trauben

Helles und dunkles Baguette mit Butter und Kräuterbutter

Warme Speisen (3 Hauptgerichte zur Wahl)

Kalbsgeschnetzeltes mit Spargel und Champignons in Cognacrahm

Medaillons vom Schweinefilet mit Pfefferrahmsauce

Medaillons von der Hähnchenbrust mit Rahmchampignons

Gebratene Edelfischfilets mit Weißweinsauce

Geschmorter Rinderbraten in Rotweinzwiebelsauce

Geschmorte Wildschweinkeule in Rahmsauce

Vegetarischer Gemüse-Kartoffelauflauf

Zu allen Gerichten servieren wir Ihnen

Frisches gedünstetes Gemüse oder mediterranes Schmorgemüse

(3 Beilagen zur Wahl)

Kleine Kartoffeln | Bratkartoffeln | Kartoffelgratin | Schupfnudeln

Butterspätzle | Basmatireis | Kroketten

Dessert

Panna Cotta mit Erdbeermark | Tiramisu | Mousse au Chocolat

44,00 € pro Person

Fingerfoodbuffet ab 10 Personen

Mozzarella-Tomaten-Spieße

Hackbällchen mit BBQ-Dip

Bruschetta mit Parmesan

Pepperonis mit Frischkäse

Marinierte Champignonspieße

Zucchini-Paprika-Spieße

Pflaumen im Speckmantel und Oliven

Currywurst in hausgemachter Currysauce

Baguette mit Aioli und mediterranem Dip

Panna Cotta mit Erdbeerfruchtmark in Gläschen

20,00 € pro Person

Fingerfoodbuffet „Deluxe“

Fingerfoodbuffet wie oben zuzüglich

Putenspieße mit Chili-Dip

Melonenkugeln-Serrano-Spieße

Schnitzelchen mit Ketchup und Senf

26,00 € pro Person