

**Kleine Buffets** als Partyservice | ab 10 Personen

**Krustenbraten** 18,50 € pro Person  
mit gedünstetem Gemüse, Bratkartoffeln und Bratensauce

**Hähnchenschnitzel** 18,50 € pro Person  
mit Kroketten, Rahmchampignons und Salatschale mit zweierlei Dressing

**Hähnchengeschnetzeltes** 18,50 € pro Person  
mit Früchten in Currysauce dazu Basmatireis und Eisbergsalat mit Joghurt-Mandarinendressing

**Schweinebraten** 18,50 € pro Person  
mit gedünstetem Gemüse, Kartoffelgratin und Bratensauce

**Schweineschnitzel** 18,50 € pro Person  
mit Gemüse, Bratkartoffeln und Sauce Hollandaise

**Hausgemachte Rinderrouladen** 20,50 € pro Person  
mit Speck, Zwiebeln und Gurke gefüllt dazu Rotkohl, Salzkartoffeln und Rouladensauce

**Bauernente im Ofen kross gebacken** 24,50 € pro Person  
mit Honig-Apfelrotkohl, Salzkartoffeln und Klöße sowie Apfel-Preiselbeersauce

**Oldenburger Grünkohl** (Saisonbedingt) 20,50 € pro Person  
mit Bremer Pinkel, Kochwurst, Kasslernacken und Salzkartoffeln

**Rinderschmorbraten** 19,50 € pro Person  
mit Rotweinzwiebelsauce dazu Rotkohl und Salzkartoffeln

**Schweinegeschnetzeltes** 18,50 € pro Person  
mit Champignons und Spargel in Sahnesauce dazu Spätzle und Salat mit zweierlei Dressing

**Kalbsgeschnetzeltes** 20,50 € pro Person  
mit Spargel und Champignons in Sahnesauce dazu Spätzle und Salat mit zweierlei Dressing

**Geschmorte Wildschweinkeule** 20,50 € pro Person  
in Rahmsauce mit gedünstetem Gemüse, Spätzle und Kroketten

## Feine Canapés 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

17,00 € 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

14,50 € pro Person

## Kräftige Suppen und Eintöpfe

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

### Hochzeitsuppe

mit Hühnerfleisch, Mettbällchen, Eierstich und Suppengemüse

7,50 € pro Person

### Käse-Lauch-Suppe

mit Hackfleisch und Schmelzkäse

7,50 € pro Person

### Kartoffellauchsuppe

mit Speck und Rauchmettenden

7,50 € pro Person

### Gulaschsuppe

vom Rind mit Paprika und Kartoffelwürfel

8,00 € pro Person

### Deftiger Erbseneintopf

mit Kartoffelwürfel und Schnippelwurst

7,50 € pro Person

### Girossuppe

mit Schweinegeschnetzeltem, Paprika und Schmelzkäse

8,00 € pro Person

### Vegetarischer Eintopf

mit Gemüse und Kartoffeln

7,50 € pro Person

## Nachspeisen als Partyservice | ab 10 Personen

Bayrisch Creme mit Fruchtmark | Cappuccinomousse

Schokoladenpudding | Rote Grütze mit Vanillesauce

Limonen-Joghurt-Mousse | Mousse au Chocolat

Eine Sorte: 4,00 € pro Person

Zwei Sorten: 6,00 € pro Person

## 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

34,50 € 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

39,50 € 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

Rinderroulade mit Honig-Apfelrotkohl und Rouladensauce

Gebratene Edelfischfilets mit Weißweinsauce

Geschmorter Rinderbraten in Rotweinzwiebelsauce

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

46,00 € 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

22,00 € pro Person

## Fingerfoodbuffet „Deluxe“

Fingerfoodbuffet wie oben zuzüglich

Putenspieße mit Chili-Dip

Melonenkugeln-Serrano-Spieße

Schnitzelchen mit Ketchup und Senf

28,00 € pro Person