

*Menüvorschläge*

*Hotel Oldenburger Hof*

*Familie Stolle*

---

## Vorspeisen

*Carpaccio vom Lachs(9), Meerrettich-Sahne(12)  
u. Berner Röstli(1,8) 7,50 €*

*Honigmelone mit geräucherten Schinken 4,50 €*

*Holsteiner-Fischteller: Forelle(9),-Lachs(9)  
Toast(1) u. Butter (12) 7,50 €*

## Suppen

*Oldenburger Hühnersuppe mit Einlage(1,8,21,)*

*Rindfleisch-Suppe mit Einlage1,8,21,)*

*Lauchcreme-Süppchen(1,12) mit Lachsstreifen(9) u. Sahne(12)*

*Spargelcreme Suppe(1,12) mit Sahnehaube (Saisonbedingt)*

*Grüne Pfeffer-Rahm-Suppe(1,12)mit Sahne*

*Broccolicreme-Suppe(1,12) mit Mandeln(13)*

*Holsteiner Kartoffelsuppe(1,12) mit Schinkenstreifen*

## Hauptgerichte

1. Hochzeitsessen : Kleine Rouladen(21,22,24), Hähnchenschnitzel,(1,8,12) Lendchen v. Schwein im Speckmantel, weiße Champignons, bunte Gemüse-Platte, Buttersoße(12) Salate v. Markt(24), Salzkartoffeln, Kroketten(1,12) und Rahmsoße(12,21,22)  
28,50 €

2. Gebr.Hähnchensteaks u. Rinderbraten  
Rahmchampignons(12,21,22)  
edle Gemüse-Platte mit Buttersoße(12), frische Salate(24), Salzkartoffeln, Kroketten(1,12) u. Rahmsoße(12,21,22)  
26,50€

3. Herzhafte Entenbrust, Roulade(21,22,24) vom Rind,  
Apfel-Rotkohl,(24)  
Brüsseler Kohl(Rosenkohl)(12) mit Mandeln(13), Salzkartoffeln, Kroketten(1,12) u. 2 Soßen(12,21,22)  
28,50 €

4. Fisch-Platte „ Helgoland“  
Rotbarschfilet(1,9), Seehechtfilet(1,9) bunte Salate(24), Buttersoße,  
Curry-Zitronengras-Soße (1,12)auf Bandnudeln(1,8,) Salzkartoffeln  
27,50 €

5. Grill-Platte:  
Steaks vom Rind, Hähnchen u. vom Schweine-Rücken ,  
Kräuterbutter(12,21), Schmor-Zwiebeln, buntes Gartengemüse und  
Champignon-Rahmsoße(12,21), Bratkartoffeln, Kroketten(1,12),  
27,50 €

Alle Hauptgerichte sind inklusive einer Suppe und einem Dessert  
Ihrer Wahl !

## Büffet „Exklusiv“

*Terrine Hochzeitssuppe(1,8,12,21) am Tisch serviert*

### Fleisch/Fischarten:

*Hähnchenknitzel(1,8,12), Schweinelendchen, Rouladen(21,22,24) und gebr.  
Fischfilet(1,9)*

### Beilagen:

*Bratkartoffeln, Salzkartoffel, Kroketten(1,12), Sahnekartoffeln(8,12),  
Reis, Rahmsauce(12,21,22)*

*Gemüseplatte mit Butter(12). verschiedene Salate(24), gebratene Champignons*

### Kalte Speisen:

*Tomate Mozzarella(1,12,F)  
Ger. Forelle(9), Lachs(9), , Matjesfilet(9) in Aalrauch mit Apfel- Sahne-  
Soße(8,12), Schinken-Röllchen, Melone Schinken, Tiefsee-Shrimps(7,24)  
Bunte Käsevariationen(1-6,12,13-20),  
Brot(1-6,13-20)  
Brötchen(1-6,13-20), Butter(12), Kräuterbutter(12,21)*

### Dessert:

*Orangencreme(1-6,8,11,12,13-20), Mousse au Chocolate(1-6,8,,12,13-20), Vanilleeis  
mit heißen Kirschen, Rote Grütze mit Vanillesauce(1-6,8,11,12,13-20),*

*pro Person 35,50 ab 25 Personen*

## Schnitzel - Büffet

*Terrine Suppe ihrer Wahl am Tisch serviert*

### Vom Büffet

*Hähnchenschnitzel(1,8,12), Schweineschnitzel (1,8,12),  
Hawaii-schnitzel-Gek, Schinken, Ananas –Käse überbacken (1,8,12)*

### Beilagen

*Bratkartoffeln, Kartoffel-Spalten Kroketten(1,12), Jäger,- Zigeuner-Soße,  
Paprika-Rahmsoße, Hollandaise  
Gemüseplatte mit Butter(12). verschiedene Salate(24),*

### Dessert

*Bayrische-Creme(1-6,8,11,12,13-20), mit Erdbeersoße, Vanilleeis mit heißen  
Kirschen*

*Preis pro Person 28,50 €*

*Ab 20 Personen*

## Bella Italia

### Suppe:

Tomatensuppe(1,8,12,21) » Toskana »

### Vorspeise:

Tomate Mozzarella(1,12,F), Honigmelone mit Schinken

### Warme Speisen :

Hähnchensteak in Ei-Käsehülle(1,8,12) auf Bandnudeln(1,8) u. Tomatensoße(1,8,12,21)  
Schweinelendchen in Gorgonzola-Soße(1,12),  
Tagliatelle (Nudeln)(1,8) mit geräuchertem Lachs(9), Basmati – Reis

### Kalte Speisen:

Tiefsee-Shrimps(7,24)  
Forelle(9), Lachs(9)  
Gefüllte Champignons(12),  
Anti – Pasti – (kaltes ital. Gemüse)(F)  
Verschiedene Blattsalate mit Himbeer – Essig(F,24) und Pflanzenöl  
Käsevariationen(1-6,12,13-20),  
Butter(12), Kräuterbutter(12,21),  
Baguette(1), Minibrötchen(1-6,13-20)

Dessert: Pana – Cotta(1-6,8,11,12,13-20), mit Erdbeermus, Tiramisu – Creme(1-6,8,11,12,13-20),

Preis pro Person 32,90 €

Ab 25 Personen

## Dessert

*Zitronen- Creme, 1-6,8,11,12,13-20),  
Orangen -Creme mit Schlagobers1-6,8,11,12,13-20)*

*Rote Grütze mit Vanillesoße (1-6,8,11,12,13-20),*

*Mousse au Chocolate(1-6,8,12,13- ) Weiß oder Braun  
20)mit Sahne(12)*

*Panna Cotta(1-6,8,11,12,13-20)mit Erdbeermus*

*Hausgekochter Vanillepudding(1-6,8,11,12,13-20)*

*Schokoladenpudding mit Vanillesoße1-6,8,11,12,13-20)*

*Vanilleeis mit heißen Himbeeren*

*Vanille – Eis mit heißen Kirschen*

*Bunte Eistorte mit Früchten und Sahne(12)( 2,- € Aufschlag)*

*Tiramisu – Crème (1-6,8,11,12,13-20),*

*Bayrische-Creme(1-6,8,11,12,13-20)*

### Torten u. Kuchen-Auswahl

*Himbeer-Philadelphia-Torte, Mandarinen-Sahne-Torte  
Schwarzwälder-Kirsche Torte, Frankfurter-Kranz  
Birne-Eierlikör-Torte  
Ozean-Torte( Wellen-Torte)  
Butterkuchen  
Apfelkuchen*

### Kuchen – Angebot

1 Stk, Hausgebackene Sahne-Torte (Ihrer Wahl) und Butter-Kuchen

*Kaffee, Tee, Kaffee-Hag 9,00 €/Person*

Kuchen-Büffet( ab 45 Pers.)

*Verschieden Torten( ihrer Wahl, siehe Angebot), Kaffee, Tee, Kaffee-Hag 11,50 €*

Wir bieten auch Stuhlhussen ( Creme) an pro Husse 3,90 €

### Getränke Pauschale

*Haake – Beck vom Fass, Wein, Sekt, Wodka, Springer – Urvater  
Weizen-Korn, Saurer-Power, Wodka mit Blaubeere  
Grüner und alle alkoholfreien Getränke +  
Kaffee - Selbstbedienung vom Büffet  
Weizen-Bier, Scotch, Bourbon, Jubi, Linie, Malteser, Bommerlunder, Fernet-Branca, Baccardi, Ramazotti,  
Havanna-Club Obstler u. alle Getränke die unser Haus anbietet außer Cocktails.*

*18.00 – 02.00 Uhr 35,00 € pro Person*

*Oder*

*19.00 – 02.00 Uhr 32,50 € pro Person*

*Die Gesamtpauschale errechnet sich aus dem Preis Ihres Menüs oder Büffets und der  
Getränkepauschale.*

*Stand 01.01.2021*



## Inhaltsstoffe und Allergene

1. *Weizen*
  2. *Roggen*
  3. *Gerste*
  4. *Hafer*
  5. *Dinkel*
  6. *Khorasan-Weizen*
  7. *Krebstiere*
  8. *Eier*
  9. *Fische*
  10. *Erdnüsse*
  11. *Sojabohnen*
  12. *Milch*
  13. *Mandeln*
  14. *Haselnüsse*
  15. *Walnüsse*
  16. *Kaschunüsse*
  17. *Pecannüsse*
  18. *Paranüsse*
  19. *Pistazien*
  20. *Macadamia- oder Queenslandnüsse*
  21. *Sellerie*
  22. *Senf*
  23. *Sesamsamen*
  24. *Schwefeldioxid u. Sulfite*
  25. *Lupinen*
  26. *Weichtiere*
- 
- A. *Konservierungsstoffe*
  - B. *Farbstoffe*
  - C. *Chinin*
  - D. *Koffein*
  - E. *Geschmacksverstärk*
  - F. *Antioxidationsmittel*