

## Vorspeisen

*Carpaccio vom Lachs(9), Meerrettich-Sahne(12)  
u. Berner Röstli(1,8) 4,50 €*

*Honigmelone mit geräuchten Schinken 3,50 €*

*Holsteiner-Fischteller: Räucher-Aal(9),-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)  
27,50 €

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)  
25,50€

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)  
27,50 €

5. Fisch-Platte „ Helgoland“  
Rotbarschfilet(1,9), Seehechtfilet(1,9) bunte Salate(24), Buttersoße, Curry-Zitronengras-Soße (1,12) auf Bandnudeln(1,8,), Salzkartoffeln  
25,50 €

## 7. 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),  
24,50 €*

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

## *Büffet „Exklusiv“*

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

### *Fleisch/Fischarten:*

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

### *Beilagen:*

*Bratkartoffeln, Salzkartoffel, Kroketten(1,12), Sahnekartoffeln(8,12),  
Reis, Rahmsoße(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 Chocolate1-6,8,,12,13-20), Vanilleeis mit heißen Kirschen, Rote Grütze mit Vanillesoße1-6,8,11,12,13-20),*

*pro Person 34,50 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 26,00 €*

*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-Kirsch 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 – 01.00 Uhr

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 01.01.2019

# **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. Geschmacksverstärker
  - F. Antioxidationsmittel