

Menüvorschläge

Hotel Oldenburger Hof

Familie Stolle

Vorspeisen

Carpaccio vom Lachs (9), Meerrettich-Sahne (12) u. Berner Rösti (1,8)	9,90 €
Honigmelone mit geräucherten Schinken	7,50 €
Holsteiner-Fischteller: Forelle (9), -Lachs (9) Toast (1) u. Butter (12)	10,50 €

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	
Broccoli -Creme-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) Salzkartoffeln, Kroketten (1,12) und Rahmsoße (12,21,22)
36,50 €

2. Hähnchenschnitzel u. Rinderbraten
Gebratene Champignons
edle Gemüse-Platte mit Buttersoße (12), Salzkartoffeln, Kroketten (1,12) u. Rahmsoße (12,21,22)
30,90 €

3. Deftiger Schweinebraten und Roulade (21,22,24) vom Rind,
Apfel-Rotkohl, (24)
Gemüseplatte (13), Salzkartoffeln, Kroketten (1,12) u. Soße (12,21,22)
33,50 €

4. Fisch-Platte „Helgoland“
Rotbarschfilet (1,9), Seehechtfilet (1,9) bunte Salate (24), Buttersoße, Kräuter-Dill-Soße (1,12,,), Bratkartoffeln u. Salzkartoffeln
36,00 €

5. Grill-Platte:
Steaks vom Rind, Hähnchen u. Schweine-Filet, Grillwurst, Speck
Kräuterbutter (12,21), Schmor-Zwiebeln, buntes Gartengemüse und
Champignon-Rahmsoße (12,21), Bratkartoffeln, Kroketten (1,12),
36,50 €

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

Büffet „Exklusiv“

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

Fleisch

Hähnchenchnitzel (1,8,12), Schweinelendchen, Rouladen (21,22,24)

Beilagen:

Bratkartoffeln, Salzkartoffel, Kroketten (1,12), Rahmsoße, Hollandaise, (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),
Bunte Käsevariationen (1-6,12,13-20),
versch. Brot - Sorten (1-6,13-20)
Butter (12), Kräuterbutter (12,21)

Dessert :

Vanilleeis mit heißen Kirschen,
Mousse au Chocolate (1-6,8,12,13-) mit Sahne (12)

pro Person 44,50

ab 20 Personen

Schnitzel - Büffet

Terrine Suppe ihrer Wahl am Tisch serviert

Vom Büffet

Hähnchenschnitzel (1,8,12), Schweineschnitzel (1,8,12),
Hawaii-Schnitzel mit Gek. Schinken, Ananas –Käse überbacken (1,8,12)

Beilagen

Bratkartoffeln, Rosmarin-Kartoffeln, Kroketten (1,12),
Champignon-Rahm-Soße- Zigeuner-Soße, Hollandaise
Gemüseplatte mit Butter (12).

Dessert

Vanilleeis mit heißen Kirschen

Preis pro Person 32,00 €

Ab 20 Personen

Bella Italia

Suppe:

Tomaten – Creme - Suppe (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)
Schweinelenndchen in Gorgonzola-Soße (1,12),
Tagliatelle (Nudeln)(1,8) in Sahnesoße mit Ruccola, Cherry-Tomaten, Champignons ,
Basmati – Reis

Kalte Speisen:

Gefüllte Champignons (12),
Anti – Pasti – (kaltes ital. Gemüse) (F)
Verschiedene Blattsalate mit Himbeer – Essig(F,24)
Käsevariationen (1-6,12,13-20),
Butter (12), Kräuterbutter (12,21),
versch. Brotsorten

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

Preis pro Person 39,90 €

Ab 20 Personen

Dessert

Orangen -Creme mit Schlagobers (1-6,8,11,12,13-20)
Rote Grütze mit Vanillesoße (1-6,8,11,12,13-20),
Braune Mousse au Chocolate (1-6,8,12, 18-20) mit Sahne (12)
Weiße Mousse au Chocolate (1-6,8,12, 18-20) mit Sahne (12)
Panna Cotta (1-6,8,11,12,13-20) mit Erdbeermus
Vanilleeis mit heißen Himbeeren
Vanille – Eis mit heißen Kirschen
Bunte Eistorte mit Früchten und Sahne (12) 4,00 € / Person Aufschlag)
Tiramisu – Crème (1-6,8,11,12,13-20),
Bayrische-Creme mit geistigen Himbeeren (1-6,8,11,12,13-20)

Torten u. Kuchen-Auswahl

Himbeer-Philadelphia-Tort
Butterkuchen
Apfelkuchen

Kuchen –Angebot

1 Stk. Himbeer-Philadelphia-Torte und Butter-Kuchen

Kaffee, Tee, Kaffee-Hag 12,50 €/ Person

Sie können dazu buchen:

Stuhl Hussen (Creme)

pro Husse 6,90 €

Runde Tische

pro Tisch 28,50 €

Blumen-Arrangements Gesteck Tagespreis €

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, Bacardi,

Ramazotti, Veterano, Gin, Havanna-Club Obstler, Jägermeister usw. u. alle Getränke die
unser Haus anbietet außer Cocktails.

18.00 – 01.00 Uhr

47,50 € pro Person

19.00 – 02.00 Uhr

47,50 € pro Person

Verlängerung bis 03.00 h(Ende): 8,90 € pro Stunde pro angemeldete Person

**Die Gesamtpauschale errechnet sich aus dem Preis Ihres Menüs oder
Büffets und der
Getränke-Pauschale.**

Stand 01.04.2024

Inhaltsstoffe und Allergene

1. **Weizen**
 2. **Roggen**
 3. **Gerste**
 4. **Hafer**
 5. **Dinkel**
 6. **Chorasan-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 Queensland Nüsse**
 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. E. Antioxidationsmitte**