

Kleine Buffets als Partyservice | ab 10 Personen

Krustenbraten mit gedünstetem Gemüse, Bratkartoffeln und Bratensauce	19,00 € pro Person
Hähnchenschnitzel mit Kroketten, Rahmchampignons und Salatschale mit zweierlei Dressing	21,00 € pro Person
Hähnchengeschnetzeltes mit Früchten in Currysauce dazu Basmatireis und Eisbergsalat mit Joghurt-Mandarinendressing	20,00 € pro Person
Schweinebraten mit gedünstetem Gemüse, Kartoffelgratin und Bratensauce	19,00 € pro Person
Schweineschnitzel mit Gemüse, Bratkartoffeln und Sauce Hollandaise	19,50 € pro Person
Hausgemachte Rinderrouladen mit Speck, Zwiebeln und Gurke gefüllt dazu Rotkohl, Salzkartoffeln und Rouladensauce	22,00 € pro Person
Bauernente im Ofen kross gebacken mit Honig-Apfelrotkohl, Salzkartoffeln und Klöße sowie Apfel-Preiselbeersauce	29,50 € pro Person
Oldenburger Grünkohl (Saisonbedingt) mit Bremer Pinkel, Kochwurst, Kasslernacken und Salzkartoffeln	21,50 € pro Person
Rinderschmorbraten mit Rotweinzwiebelsauce dazu Rotkohl und Salzkartoffeln	23,00 € pro Person
Schweinegeschnetzeltes mit Champignons und Spargel in Sahnesauce dazu Spätzle und Salat mit zweierlei Dressing	19,00 € pro Person
Kalbsgeschnetzeltes mit Spargel und Champignons in Sahnesauce dazu Spätzle und Salat mit zweierlei Dressing	23,00 € pro Person
Plant-of-Meat Hähnchenfilet (Vegetarisch) in Rahmsauce mit gedünstetem Gemüse, Spätzle und Kroketten	19,50 € pro Person

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

17,50 € 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

15,00 € 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	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
Kokos-Currysuppe (Vegan)	6,50 € pro Person

Nachspeisen als Partyservice | ab 10 Personen

Bayrisch Creme mit Fruchtmark | Cappuccinomousse | Limonen-Joghurt-Mousse
Schokoladenpudding | Rote Grütze mit Vanillesauce | Mousse au Chocolat
Rote Grütze mit Vanillesauce

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

35,00 € 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

48.00 € 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

23,00 € pro Person

Fingerfoodbuffet „Deluxe“

Fingerfoodbuffet wie oben zuzüglich

Putenspieße mit Chili-Dip

Melonenkugeln-Serrano-Spieße

Schnitzelchen mit Ketchup und Senf

29,00 € pro Person