

Brunch Buffet im Etzhorner Krug

Knusperecke

Frische Brötchen,
diverse Brotauswahl dazu Butter
Müsli, Cornflakes
Konfitüre, Honig, gekochte Eier

* * *

Erfrischendes

Orangensaft, Ananassaft, Vollmilch
Obstsalat, Quarkspeise und Joghurt

* * *

Herzhaftes

Ammerländer Katenrauchschinken
Holsteiner Bauernmettwurst, Gutsherrenleberwurst
Hackepeter mit Zwiebelringen
Hausgebeizter Lachs
Matjesfilets mit Preiselbeersahne
Käseauswahl

* * *

Deftiges

Nürnberger Rostbratwürstchen
Gemüsepfanne
Spießbraten mit pikanter Rahmsauce
Rühreier dazu Röstspeckstreifen
Lachsschnitte mit Basilikumsauce
Bratkartoffeln, Salatvariationen

* * *

Süßigkeiten

Hausgemachte Waldbeerengrütze
und Wackelpeter mit Vanillesauce

Dazu reichen wir Ihren Gästen Kaffee, Tee oder Kakao

pro Person 21,00 €

Ihr Festmenü im Etzhorner Krug

Rinderkraftbrühe "Royal" mit Mettbällchen und Eierstich

* * *

Etzhorner Bratenplatte mit Rinderrouladen, glasiertem Schweinebraten und gegrillter Hähnchenbrust an Rahmsauce, Gemüseauswahl, Salate der Saison
Petersilienkartoffeln, Kartoffelkroketten

* * *

Vanilleeis mit heißen Amarettokirschen und Sahnetupfer

* * *

Zu später Stunde "Mitternachtsbüffet"

Geräucherte Forellenfilets, Hausgebeizter Lachs mit Senfdill, Matjesfilets "Hausfrauenart"
Roastbeef rosa gebraten mit Remouladensauce, Kleine Frikadellen, Brotauswahl mit Butter,
Käseauswahl mit Trauben und Salzgebäck, Hausgemachte Rote Grütze mit Vanillesauce
Kaffee oder Tee nach Wahl

* * *

Getränkeauswahl

Sekt Hausmarke und Orangensaft

Wein:

Rheinhessen, Schales Scheurebe Kabinett, dezentes Bukett und halbtrocken im Geschmack
Baden, Reblandhof, Cuvee aus Schwarzriesling und Lemberger, Rotwein trocken

Softgetränke:

Mineralwasser, Orangensaft, Limonaden

Bier:

Jever Pils oder Veltins Pilsener

Spirituosen:

Hullmann's Alter Korn, Xuxu, Sauren, Malteser, Jägermeister und Weinbrand, Wodka

pro Person 51,50 €

Alle Preise gelten inklusive Bedienung und gesetzlicher MwSt. Bei der Weinauswahl sind Änderungen vorbehalten. Die Blumendekoration ist nicht im Preis enthalten. Der Pauschalpreis gilt von 19 Uhr bis 2 Uhr nach Mitternacht.

Das Galafest im Etzhorner Krug

Galamenü

Blattsalate in Balsamicomarinade mit Räucherspeckstreifen, Pinienkernen
und geschmorten Champignons

* * *

Medaillons vom Rinder- und Schweinefilet, gegrilltes Poulardenbrüstchen
mit pikanter Rahmsauce, jahreszeitliche Gemüseauswahl,
Kartoffelkroketten und Salzkartoffeln

* * *

Dessertpotpourri

* * *

Zu später Stunde "Mitternachtsbüffet"

Hausgebeizter Lachs mit Senfdill, Ammerländer Räucheraal, geräucherte Forellenfilets mit
Sahnemeerrettich, Eismeershrimps mit Cocktaildressing, Roastbeef kalt rosa gebraten mit
Remouladensoße, Melonenschiffchen mit Ammerländer Katenrauchschinken, reichhaltige
Salatauswahl mit verschiedenen Marinaden, Tomaten und Mozzarella in Basilikummarinade
Käseauswahl mit Weintrauben und Salzgebäck, Partybrötchen und Buttervariationen
Hausgemachte Rote Grütze mit Vanillesauce, Kaffee und Tee nach Wahl

* * *

Getränkeauswahl

Prosecco frizzante und alkoholfreier Cocktail

Weine: Italien, Venetien, Cantina Claudia Augusta, Chardonnay, IGT trocken
Merlot, Rotwein, IGT trocken

Softgetränke: Mineralwasser, Orangensaft, Limonaden

Bier vom Fass: Jever Pils, König Pilsener

Spirituosen: Hullmann's Alter Korn, Xuxu und Heidt Sauren, Wodka, Bacardi,
Jubiläumsaquavit, Ramazotti, Jim Beam Whiskey

Kaffee

Pro Person 62,50 €

Alle Preise gelten inklusive Bedienung und gesetzlicher MwSt. Der Pauschalpreis gilt von 19 Uhr bis 2 Uhr nach Mitternacht.
Blumendekoration nicht inbegriffen. Liebe Gäste, bitte haben Sie Verständnis dafür, dass im Haus und auf dem Parkplatz das
Abbrennen jeglicher Feuerwerkskörper nicht gestattet ist.

Kalte und warme Gerichte vom Buffet a la carte

Geflügelcremesuppe
am Tisch serviert

* * *

Hausgebeizter Lachs mit Senfdill
Ammerländer Räucheraal
geräucherte Forellenfilets mit Sahnemeerrettich
Eismeershrimps mit Cocktaildressing

* * *

Schweinemedallions gebraten, mit feiner Champignonrahmsauce
gegrillte Poulardenbrüstchen mit Sauce Hollandaise
gedünstete Lachsschnitte mit Kräuterkruste
Kartoffelkroketten, Kartoffelgratin
Gemüseauswahl

* * *

Roastbeef kalt rosa gebraten mit Remouladensoße
Melonenschiffchen mit Ammerländer Katenrauchschinken
reichhaltige Salatauswahl mit verschiedenen Marinaden
Tomaten und Mozzarella in Basilikummarinade
Käseauswahl mit Weintrauben und Salzgebäck
Partybrötchen und Buttervariationen

* * *

helle und dunkle Mousse au chocolat
frischer Obstsalat
hausgemachte Waldbeerengrütze
auf Wunsch gekühltes Eis nach Ihrer Wahl

pro Person 26,50 €

Buffet Nr. 2

Rinderkraftbrühe mit Mettbällchen und Eierstich
am Tisch serviert

* * *

Hausgebeizter Lachs mit Senfdill
Matjesfilets "Hausfrauenart"
Roastbeef rosa gebraten mit Remouladensauce
kleine Schnitzel und Frikadellen
Salatauswahl mit verschiedenen Dressings

* * *

warme Gerichte:
Ammerländer Spießbraten mit Braunbiersoße
grüne Bohnen mit Speckstippe
Tafelspitz mit Meerrettichsoße
Bratkartoffeln, Speckbohnen

* * *

Dessertauswahl und
Käseauswahl mit Trauben und Salzgebäck
Brotauswahl mit Butter

pro Person 21,25 €

Alle Preise gelten inklusive Bedienung und gesetzlicher MwSt.
Die Buffetvorschläge gelten für eine Mindestteilnehmerzahl von 35 Personen.

Bella Italia

Rinderkraftbrühe mit Mettbällchen und Eierstich
am Tisch serviert

* * *

Tomatencremesuppe mit Basilikumcroutons
oder Minestrone
am Tisch serviert

* * *

gefüllte Champignons, gebratene Auberginen
Oliven, Salami, Melonenschiffchen mit Serranoschinken
Carpaccio vom Rind
Pollo Tonnato
Italienische Salatauswahl
Tomaten-Mozzarella mit Basilikummarinade

* * *

gegrillte Hähnchenbrust
mit Gorgonzolasoße und Butterreis

Picatta a la Milanese
Schweinemedallions in Parmesan gebraten
mit Tomatensoße und Ratatouille Gemüse

in Folie gedünstete Doradenfilets
auf Gemüsebeet und
Pastavariationen mit Basilikumsauce

* * *

Panna Cotta & Tiramisù
Stracciatella Eis
Käseauswahl

pro Person 27,80 €

Grillbuffet

Käsesuppe
mit Gemüsestreifen und Mettbällchen

* * *

Rostbratwürstchen,
marinierte Nackensteaks,
kleine Rindersteaks,
Lammkoteletts,
Räucherspeck,
Cevapcici
Steaks vom Lachs,
Doradenfilets
Gemüsespieße und Sommersalate,
Baguettebrot,
Kräuterbutter
diverse Grillsoußen

* * *

frischer Obstsalat
und Vanilleeis

pro Person 22,00 €