

vielen Dank für Ihre Anfrage,

Wir möchten, dass Sie ein Fest erleben, welches im besten Sinne unvergesslich bleibt. Komfortable Räumlichkeiten, wie der Bankettsaal und die Empfangshalle sowie eine vielseitige Gastronomie machen den Etzhorner Krug zu einem Ort, an dem es sich herrlich feiern lässt.

Unser Team hat eine Reihe von Ideen, um Ihr Fest mit der richtigen Atmosphäre zu füllen. Selbstverständlich werden wir alle individuellen Wünsche erfüllen, um zu einem gelungenen Fest beizutragen.

Damit Ihr Fest ein voller Erfolg wird, beraten und bewirten wir Sie und Ihre Gäste gern und freuen uns über eine einheitliche Auswahl der Menüfolge.

mit freundlichen Grüßen

Maike und Hans Ulrich Dralle

und das Team vom



## Menü 1

### Menü 1

Carpaccio vom Rinderfilet an Salatbukett  
mit Parmesanspänen

\* \* \*

Picatta á la Milanese  
Medaillons vom Schweinefilet mit Parmesankruste  
dazu Tomatensauce und Bandnudeln

\* \* \*

Stracciatellaeis an Fruchtmarkspiegel

## Menü 2

### Menü 2

Rinderkraftbrühe  
mit Mettbällchen und Eierstich

\* \* \*

Etzhorner Bratenplatte  
mit Rinderrouladen, knusprigem Schweinebraten  
und gebratener Hähnchenbrust an Rahmsauce  
dazu Gemüseauswahl, Salate der Saison  
Petersilienkartoffeln und Kartoffelkroketten

\* \* \*

Warme Amarettokirschen  
mit Vanilleeis

## Menü 3

### Menü 3

Geflügelkraftbrühe  
mit Spargelspitzen und Eierstich

\* \* \*

Ammerländer Spießbraten  
an Braunbierzwiebelsauce dazu Bratkartoffeln  
und grüne Bohnen mit Speckstippe

\* \* \*

„Fürst Pückler“ Eis  
mit Sahnehaube und Krokantstreusel

## Menü 4

### Menü 4

Curry-Kokossüppchen

\* \* \*

Gegrillte Hähnchenbrust  
an Estragonsauce  
Basmatireis und Kopfsalat mit Joghurtdressing

\* \* \*

Pfirsich-Maracujaparfait

## Menü 5

### Menü 5

Brokkolirahmsüppchen  
mit Sahnehaube und gerösteten Pinienkernen

\* \* \*

Geschmorte Entenbrust und Keule  
oder  
Gänsebraten  
an eigener Sauce  
mit Rosenkohlröschen und Apfelrotkohl  
dazu Salzkartoffeln

\* \* \*

Haselnussparfait mit Zimtpflaumen

## Menü 6

### Menü 6

Kaiserschotensüppchen  
mit Croutons

\* \* \*

Grillplatte  
Medaillons vom Rinder - und Schweinefilet  
gegrillte Hähnchenbrust  
mit pikanter Pfeffersauce, Kräuterbutter  
dazu Speckbohnen, Grilltomate, Salate der Saison  
und Kartoffelkroketten

\* \* \*

Frischer Obstsalat  
mit Vanilleeis und Sahne

## Menü 7

### Menü 7

Blattsalate in Balsamicomarinade  
mit Räucherspeckstreifen, Pinienkernen  
und geschmorten Champignons

\* \* \*

Fischvariation  
Gebratene Filets vom Zander, Lachs und der Dorade  
an Dijon Senfsoße  
mit Blattspinat  
dazu Basmatireis und Salzkartoffeln

\* \* \*

Bayrisch Creme  
auf Mangospiegel

## Menü 8

### Menü 8

Klare Steinpilzbouillon  
mit Kräuterklösschen

\* \* \*

Wildplatte „Diana“  
Gespickte Hasenkeule, Wildschweinbraten und Hirschkeule  
mit Pfifferlingen an Wacholderrahmsauce, dazu geschmorte  
Trauben  
Preiselbeerbirne, Apfelrotkohl, Rosenkohlröschen,  
Salzkartoffeln und Kartoffelklöße

\* \* \*

Apfelbeignets mit Vanilleschaum

## Menü 9

### Menü 9

Geflügelcremesuppe  
mit Sahnehaube und Mandelsplitter

\* \* \*

„Tafelspitz“

Gedünstete Ochsenbrust mit Meerrettichsahnesauce  
Gemüseauswahl und Salzkartoffeln

oder

Geschmorter Rinderbraten an Burgunderrahm  
mit Apfelrotkohl und Petersilienkartoffeln

\* \* \*

Zitronencreme an Mangospiegel

## Menü 10

### Menü 10

Petersilienwurzelrahmsuppe  
mit Räucherforelle

\* \* \*

Gebratenes Perlhuhnbrüstchen  
auf Estragonsauce  
dazu Möhrengemüse und Nußkartoffeln

\* \* \*

Vanilleeis  
mit Apfelspalten und Eierlikör

## Menü 11

### Menü 11

Cremesuppe von weißen Bohnen  
mit Buttercroutons

\* \* \*

Geschmorte Lammkeule  
mit Knoblauch - Kräutersauce  
grüne Bohnen mit Speckstippe  
und Rosmarinkartoffeln

\* \* \*

Erdbeer Tiramisu

## Menü 12

### Menü 12

Frische Tomaten und Mozzarella  
mit Balsamicomarinade  
an jahreszeitlichen Blattsalaten

\* \* \*

Grüne Bandnudeln  
in Käsesauce mit Kartoffelplätzchen

oder

Sellerieschnitzel mit Käsesauce  
oder

Asiagemüse mit Champignons in Kräuterbutter geschmort  
dazu Basmatireis

\* \* \*

Dessertvariation

## Menü 14

### Menü 14

Stremellachs mit Sahnemerrettich  
an kleinem Salatbukett  
mit Reibekuchen

\* \* \*

Medaillons vom Hirschrücken mit Speck bardiert  
auf Wacholderrahm  
mit geschmorten Pfifferlingen  
Preiselbeerbirne, Rahmwirsing  
Kartoffelgratin

\* \* \*

Grand Manier Parfait  
Mit Orangensalat

## Menü 15

### Menü 15

Geräucherte Entenbrust  
an Blattsalaten der Saison in Balsamico-Vinaigrette

\* \* \*

Petersilienwurzelsüppchen

\* \* \*

Lummerbraten  
auf Burgunderrahmsoße, dazu Karotten und Brokkoligemüse  
und Kartoffelplätzchen

oder

Schweinefilet mit Kalbsfarce gefüllt an Estragonsauce  
dazu Brokkoliröschen und Herzoginkartoffeln

\* \* \*

Vanilleeis  
mit Weinschaumcreme

# Frühstücksbuffet

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

\* \* \*

Erfrischendes:  
Orangensaft, Vollmilch  
Obstsalat, Quarkspeise und Joghurt  
frische Tomaten und Gurken

\* \* \*

Herzhaftes:  
Ammerländer Katenrauchschinken  
verschiedene Aufschnittsorten geschichtet  
Hausgebeizter Lachs  
Matjesfilets mit Preiselbeersahne  
Käseauswahl  
und  
Tomate und Mozzarella  
mit Basilikumvinaigrette

\* \* \*

Deftiges:  
Nürnberger Rostbratwürstchen  
Rühreier und Krosser Frühstücksspeck  
gegen 12 Uhr Rinderkraftbrühe  
mit Eierstich, Mettbällchen und Gemüseinlage

\* \* \*

Dazu reichen wir Ihren Gästen Kaffee, Tee oder Kakao

Brunch Büffet

**Brunch Büffet**

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

\* \* \*

Erfrischendes:  
Orangensaft, Ananassaft, Vollmilch  
Obstsalat, Quarkspeise und Joghurt

\* \* \*

Herzhaftes:  
Ammerländer Katenrauchschorlen  
Holsteiner Bauernmettwurst, Gutsherrenleberwurst  
Hackepeter mit Zwiebelringen  
Hausgebeizter Lachs  
Matjesfilets mit Preiselbeersahne  
Käseauswahl

\* \* \*

Deftiges:  
Nürnberger Rostbratwürstchen  
Gemüsepfanne  
Spießbraten mit pikanter Rahmsoupe  
Rühreier dazu Röstspeckstreifen  
Lachsschnitte mit Basilikumsauce  
Bratkartoffeln  
Salatvariationen

\* \* \*

Süßigkeiten:  
Hausgemachte Waldbeerengrütze  
und Mousse au Chocolat

Dazu reichen wir Ihren Gästen Kaffee, Tee oder Kakao

# Ihr Festmenü

Ihr Festmenü

im

im

Etzhorner Krug

Etzhorner Krug

*... und der Tag  
wird gut!*

## Getränkeauswahl

\* \* \*

Sekt Hausmarke  
und Orangensaft

### Weine:

\* \* \*

Rheinhessen  
Schales Scheurebe  
Kabinett, dezentes  
Bukett  
halbtrocken

### Nahe

Weingut Marx,  
Windesheim  
Spätburgunder  
Rotwein trocken

\* \* \*

Softgetränke  
Mineralwasser,  
Orangensaft,  
Limonaden

\* \* \*

Jever Pils oder  
Veltins Pilsener

\* \* \*

Spirituosen  
Hullmann`s Alter  
Korn  
Green Power,  
Sauren,  
Malteser,  
Jägermeister und  
Weinbrand  
Wodka

## 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

Bei der Weinauswahl sind  
Änderungen vorbehalten.

Die Blumendekoration ist  
nicht im Preis enthalten.

Der Pauschalpreis gilt  
von 18 Uhr bis 2 Uhr nach  
Mitternacht

Auf Wunsch servieren wir  
Ihnen Schweinefilet statt  
Schweinebraten,

Auf Wunsch  
und gegen Aufpreis  
kreiert Ihnen unser  
Konditor  
Ihre Hochzeitstorte

## Das Menü

\* \* \*

Rinderkraftbrü  
he  
„ Royal“  
mit  
Mettbällchen  
und Eierstich

\* \* \*

Etzhorner  
Bratenplatte  
mit  
Rinderrouladen  
, knusprigem  
Schweinebraten  
und gegrillter  
Hähnchenbrust  
an Rahmsauce  
Gemüseauswahl,  
Salate der  
Saison  
Petersilienkar  
toffeln,  
Kartoffelkro  
kten

\* \* \*

Vanilleeis mit  
heißer

# Das Galafest

*Prosecco*  
*frizzante*  
*und*  
*alkoholfreier Cocktail*  
\* \* \*

**Weine:**  
*Italien*  
*Venetien*  
*Cantina di Custoza*  
*Chardonnay*  
*IGT*  
*trocken*

*und*  
*Merlot*  
*Rotwein*  
*IGT trocken*  
\* \* \*

*Softgetränke*  
*Mineralwasser, Orangensaft,*  
*Limonaden*  
\* \* \*

**vom Fass**  
*Jever Pils*  
*&*  
*König Pilsener*  
\* \* \*

*Spirituosen*  
*Hullmann's Alter Korn*  
*Wodka, Bacardi*  
*Jubiläumsaquavit*  
*Williamsbirne, Ramazotti*  
*Jim Beam Whiskey*  
\* \* \*

*Kaffee*

Der Pauschalpreis gilt von  
18 Uhr bis 2 Uhr nach Mitternacht  
Blumendekoration ist nicht  
Im Pauschalpreis enthalten

## **Galamenü**

*Blattsalate in*  
*Balsamicomarinade*  
*mit Räucherspeckstreifen,*  
*Pinienkernen*  
*und hausgebeiztem Lachs*  
*mit Zitronendip*  
\* \* \*

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

*Dessertpotpourri*  
*vom Buffetwagen*

## **zu später Stunde: Mitternachtsbuffet**

*Hausgebeizter Lachs mit Senfdill*  
*Ammerländer Räucheraal*  
*geräucherte Forellenfilets*  
*mit Sahnemeerrettich*  
*Frische Nordseekrabben*  
*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 oder Tee nach Wahl*

## Kalte und warme Gerichte vom Büffet a la carte

### Kalte und warme Gerichte vom Büffet a la carte

Wählen Sie je nach Jahreszeit  
Lauchcreme - Spargelcreme - Kürbiscreme oder  
Steckrübenrahmsuppe  
mit Buttercroutons  
am Tisch serviert

\* \* \*

Hausgebeizter Lachs mit Senfdill  
Ammerländer Räucheraal  
geräucherte Forellenfilets mit Sahnemeerrettich  
Frische Nordseekrabben mit Cocktailsauce

\* \* \*

Schweinemedallions im Speckmantel gebraten mit  
Calvadossauce  
Gegrillte Poulardenbrüstchen mit Curryrahmsauce  
Gedünstete Lachsschnitte mit Kräuterkruste  
Gemüseauswahl  
Kartoffelkroketten, Kartoffelgratin und Butterreis

\* \* \*

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  
Dreierlei Eiscreme

## Büffet Nr.2

### Büffet 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  
Sellerieschnitzel mit Käsesauce  
Bratkartoffeln und Kroketten

\* \* \*

Dessertauswahl  
und  
Käseauswahl mit Trauben und Salzgebäck  
Brotauswahl mit Butter

Alle Preise inklusive Bedienung und gesetzlicher MwSt.

Alle Büffetvorschläge  
gelten für eine Mindestteilnehmeranzahl  
von  
35 Personen

# Geburtstagsbuffet

## Geburtstagsbuffet

Zum Empfang:  
Etzhorner Löffel  
mit Tomate-Mozzarella, Philadelphiacreme und Lachstatar

\*\*\*

Salatauswahl:  
Bauernsalat, Teufelsalat, Krautsalat, marinierte Rotbarbe  
Eismeershrimps im Cocktailglas  
Hausgeräucherter Stremellachs mit Meerrettichsahne  
Kräuterbaguette

\*\*\*

Roastbeef rosa gebraten,  
mit Sauce Bearnaise  
Snirtjebraten mit Braunbier-Zwiebelsauce  
gebackene Champignons  
Grilltomate, Bohnen mit Speckstippe  
Kartoffelröstis, Kartoffelecken, Kräuterreis

\*\*\*

Dessertvariationen im Glas

# Bella Italia Bella Italia

Tomatencremesuppe  
mit Basilikumcroutons  
oder  
Minestrone  
am Tisch serviert

Gegrillte Auberginen, eingelegt in Kräuteröl  
gebratene Datteln im Speckmantel  
eingelegte Oliven, 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

Gebackene Champignons

Gedünstete Doradenfilets  
auf Gemüsebeet  
und  
Pastavariationen  
mit Basilikumsauce

§ § §

Tiramisu  
Stracciatella Eis  
Käseauswahl

# Grillbuffet

Käsesuppe  
mit Gemüsestreifen und Mettbällchen

\* \* \*

Rostbratwürstchen, marinierte Nackensteaks,  
kleine Rindersteaks, Räucherspeck, Cevapcici  
Steaks vom Lachs  
Gemüsespieße und Sommersalate,  
Kartoffelecken  
Baguettebrot, Kräuterbutter  
diverse Grillsoßen

\* \* \*

Frischer Obstsalat  
und Vanilleeis

# Tagungsablauf

- Beginn: ● Kaffee, Tee und Erfrischungsgetränke  
im Seminarraum
1. Pause: ● belegte Brötchen,  
Gemüstick und Frisches Obst
- Mittagessen: ● Büffetbeispiel:  
Räucherfischauswahl  
Tomaten und Mozzarella mit  
Basilikumvinaigrette  
reichhaltige Auswahl von jahreszeitlichen  
Salaten mit verschiedenen Dressings  
Gebackene Champignons  
Spießbraten mit Braunbierzwiebelsoße  
Bratkartoffeln  
Quarkspeise und Waldbeerengrütze  
  
oder drei Gerichte zur Auswahl
2. Pause ● Erfrischungsdrink  
● 1. Kaffeespezialität  
● Energiesnacks
- Abendessen ● drei Hauptgänge zur Auswahl  
▶▶▶▶▶

**Logis inklusive Frühstück**

# **Fingerfood**

Datteln im Speckmantel,  
Tomate - Mozzarella Sticks,  
Gebackene Shrimps, Etzhorner Löffel  
Melonenschiffchen mit Katenrauchschinken  
Gefüllte Champignons und Olivenspießchen  
Pizzakracker

## **oder Schnittchen reich belegt**

mit Räucherfisch, Nordseekrabben,  
Hackepeter, verschiedene Aufschnittsorten und Käse

mit Rinderkraftbrühe

inklusive  
Kaffee und Tee

Auf Vorbestellung:

# Vesperbuffet Vesperbuffet

Katenrauchschinken, Kalbsleberwurst  
Hackepeter  
Käseaufschnitt, gefüllte Eier  
Matjesfilets, Stremellachs, Heringssalat  
Rührei, Bratkartoffeln  
saure Beilagen

Wir richten auch Trauerfeiern aus:

Rinderkraftbrühe  
\*\*\*  
Schnittchen, reich belegt mit Räucherfisch,  
Nordseekrabben,  
Hackepeter, verschiedene Aufschnittsorten und Käse  
Butterkuchen  
ausreichend Kaffee und Tee

**Grünkohlessen  
von Oktober bis  
Anfang März**



Rinderkraftbrühe  
mit Eierstich  
Mettbällchen und  
Gemüseeinlage

\* \* \*

Etzhorner Grünkohl  
mit Kasseler,  
geräuchertem Bauchspeck  
Koch und Pinkelwurst  
Salzkartoffeln

\* \* \*

Vanilleeis  
mit heißen Kirschen

## „Der Klassiker“

### **Frischer Stangenspargel**

*mit Ammerländer Katenrauchschinken  
und einem kleinen Schweineschnitzel  
dazu Buttersauce, Sauce Hollandaise  
und Petersilienkartoffeln*

*mit Vorsuppe & Dessert*

*Saison von Ende April bis 24. Juni*



**Änderungen für die Beilagen und die Getränkeauswahl  
bei allen Menüvorschlägen sind vorbehalten**

### **Was Sie noch wissen sollten...**

Zum Service unseres Hauses gehört eine dem Anlass  
entsprechende Dekoration.  
Spezielle Dekorationswünsche arrangieren wir gerne für  
Sie.

Unsere Pauschalangebote gelten von 18.00 Uhr bis 2.00  
Uhr.

Für die Zeit nach 2.00 Uhr berechnen wir den  
entsprechenden

### **Verzehr für den Gastgeber**

Getränke, die nicht in der Pauschale enthalten sind,  
werden ebenso  
nach Verzehr berechnet.

Bitte geben Sie uns spätestens zwei Tage vor der Feier  
eine verbindliche Personenzahl (inklusive Musiker,  
Fotograf...) an.

Unser Team bereitet sich darauf vor.

Diese Personenzahl wird dann auch in Rechnung gestellt.

Kommen mehr Personen als angemeldet, werden Gedecke  
nachgedeckt  
und auch berechnet.

Wir bitten um Ihr Verständnis, dass wir wegen der  
gesetzlichen Hygienevorschriften, Speisen die bereits im  
Haus serviert worden sind,  
nicht zum Mitnehmen geben dürfen.

Kinder bis zum Alter von 3 Jahren feiern bei uns  
kostenlos und für Kinder  
bis 12 Jahre berechnen wir 50% vom vereinbarten  
Endpreis.

Liebe Gäste,

wir bitten Sie um Ihr  
Verständnis, dass im Haus und auf dem Außengelände des  
Etzhorner Kruges  
das Abbrennen von Feuerwerkskörpern  
nicht gestattet ist.

Oldenburg September 2010  
Alle anderen Preislisten und Menüvorschläge verlieren  
ihre Gültigkeit.