

Menükarte/BufFetkarte für Ihre Feier

Das Schöne am guten Essen ist,
dass es die unterschiedlichsten Menschen zusammenbringt.
Es gibt Ihnen ein wohliges Gefühl und zaubert Ihnen
ein Lächeln auf die Gesichter.

Unser Restaurant bietet Ihnen die idealen Möglichkeiten
für Ihre Feier.

Clubräume 10 bis 24 Personen

Restaurant 10 bis 60 Personen

Saal mit Tanz 30 bis 70 Personen

Saal ohne Tanz bis 90 Personen

Sommerterrasse bis 90 Personen



Stellen Sie sich Ihr Menü, nach Ihren Wünschen zusammen.

Ab 10 Personen buchbar.

Vorspeisen: Preis pro angemeldeten Gast

Vorspeisen-Variation

Vitello Tonato/Päuerlachs auf Blätterteig-Löffel/Senfaioldip

Avocado-Aioli/geröstetes Brot 11,90

Zusätzlich buchbar Black Tiger Riesengarnelen

Preis pro Stück 3,00

Dreierlei Dip

Aioli/Avocado-Aioli mit getrockneten Tomaten/Tomatenmarmelade

geröstetes Brot 5,00

Flying MiniGläser

Fünf verschiedene Vorspeisen in MiniGläsern serviert

Preis pro Glas 3,90

Panierte Kräuterseitlinge/Aioli/geröstetes Brot 8,90

Garnelen in Olivenöl

6 Black Tiger Garnelen (gepult) mit Knoblauch/Chili/geröstetes Brot 19,50

Bruschetta mit Tomate/Paprika oder Thunfischdip (Portion 2 Scheiben) 9,00

Päuerlachs/selbstgemachte Kartoffelrösti/Senfaioldip 9,00

Romanasalat/Cesar Dressing/Granaspäne/Croutons 4,00

Anti Pasti (Zucchini/Karotte/Aubergine/Champignons) geröstetes Brot 10,90

Roastbeef/Remoulade/Peters Brot 11,90

Vollsteter Bruschetta/Peters Brot/Leberwurst/Pote Zwiebel/Bärlauch-Gurke 5,50

Bayrische Mini-Burger

Laugen Gebäck/Leberkäse/süßer Senf/Zwiebeln/Bärlauch-Gurken 7,50

Currywurst-Chips/Pommes frites 6,50



Suppen:

Preis pro angemeldeten Gast

Niedersächsische Hochzeitssuppe/Spargel/Eiergraupe
Fleischklößchen/Eierstich 8,50

Cappuccino von Waldpilzen/Milchschaum 8,50

Tomatencremesuppe/Basilikum/Sahnehaube 7,90

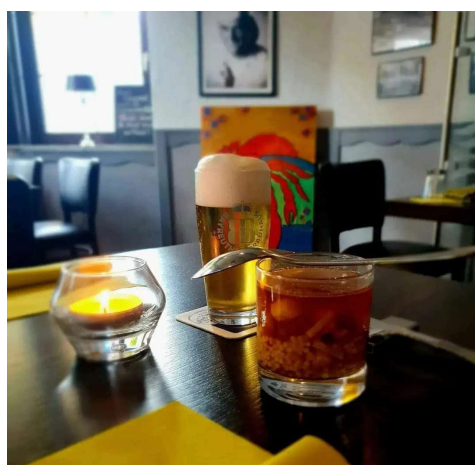
Karotten-Kokossuppe/gebratener Black Tiger Riesengarnele 9,50

Vegane Karotten-Kokossuppe 7,50

Spargelcremesuppe/Spargel (saisonal) 8,50

Vegane Maronensuppe 7,90

Zu unseren Suppen reichen wir geröstetes Brot.



Hauptgänge:

Preis pro angemeldeten Gast

Rinderbäckchen

Karotten-Lugwergemüse/getrübete Rotweinsauce/Kartoffelpüree 28,90

Schweinemedallions/Waldpilzsauce/Romanesco/Kartoffelrösti 27,90

Schweinefilet, im Ganzen gebraten

Dijonsensauce/gegrilltes Gemüse/Schwenkkartoffeln 27,90

Rinderfilet, im Ganzen gebraten

So. Bearnaise/gebratene Champignons/Kartoffelgratin 43,90

Veganes Geschnetzeltes

von der Jack Fruit/Soja Cuisine/Gemüse/Basmatireis 18,90

Halloumi (Grillkäse aus Zypern)

panierte Kräuterseitlinge/Kartoffelpüree/Tomatenmarmelade 18,90

Hirschbraten/Waldpilzragout/Apfelrotkohl/Preiselbeeren/Kartoffelkroketten 28,90

Länderfilet/Romanesco/Aioli/Schwenkkartoffeln 29,90

Rinderrouladen/selbstgemachter Apfelrotkohl/Kartoffelklöße 24,90

Hähnchenbrust im Blätterteig

Kräutersahnesauce/bunte Gemüseauswahl/Kartoffelgratin 28,90

Tafelspitz/Meerrettichsauce/Blattspinat/Kräuterkartoffeln 26,90

Zürcher Geschnetzeltes (Kalb)/Champignons/bunte Karotten/Spätzle 34,50

Gebratene Putenbrust/Gorgonzolasauce/grüner Spargel/Süßkartoffelstampf 29,90

Kabeljaufilet/Pesto-Sahnesauce/mediterranes Gemüse/Pote Bete-Reis 32,50



Desserts:

Preis pro angemeldeten Gast

Vanilleeis

heiße Himbeeren oder Kirschen/Schlagsahne

8,90

Flying MiniGläser

fünf verschiedene Desserts in MiniGläsern
pro Glas (wird nach Verzehr abgerechnet)

3,90

Ananas-Carpaccio/Bountycrème

9,50

Hippster vegan

Brownie/ Johannisbeer-Sorbet/frische Beeren

9,90

Benters Cheese-Cake (mit Frucht)

Crumble/Frischkäse/Buttermilch

8,90

Benters Karamell Crème brûlée/frische Beeren/Chips

8,90



Für später:

Käsebrett

mit Peters Brot/geröstetes Weißbrot/Traubenseuf 12,50

Käse- und Wurstvariation 12,50

Candybar oder Saltybar 4,00

Currywurstpfanne/gebackenes Weißbrot 8,50

Mexican Cream Cheese Roll ups

Wrap/Frischkäse/Pute/Tomate/Paprika pro Stück 5,50



Spanferkel satt Angebot:

Ab 10 Personen

Preis pro angemeldeten Gast

Mett/Vollkornbrötchen/alternativ Gurkensalat oder Römervalat

Spanferkel/Sauerkraut/Salzkartoffeln/Kartoffelklöße 21,90

Inklusive Getränke:

Hausweine/Bier/alkoholfreie Getränke

(ausgenommen Heißgetränke/Cocktails) 39,90

Bei einer Verweildauer von 3 Stunden



Braunkohl satt: (saisonal)

Ab 10 Personen

Preis pro angemeldeten Gast

Frischer, regionaler Braunkohl (von Bauer Werthmann aus Liedingen)

Frische/geräucherte Bregenwurst (von Fleischer Brandes aus Vallstedt)

Kasselerbraten

Salzkartoffeln/Bratkartoffeln

21,90

Inklusive Getränke:

Hausweine/Bier/alkoholfreie Getränke

(ausgenommen Heißgetränke/Cocktails)

39,90

Bei einer Verweildauer von 3 Stunden



Spargel satt (saisonal) am Tisch

Preis pro angemeldeten Gast

Ab 10 Personen

Spargelcremesuppe

Frischer/regionaler Spargel von Bauer Kuhls

Kochschinken/Katenschinken/Päuckertachs

Schweineschnitzel/Pührei

Butter/Hollandaise/Salzkartoffeln

Vanilleeis (1 Kugel) mit frischen Erdbeeren

43,90

Kalbschnitzel (Austausch)

53,00

Putenschnitzel (Austausch)

46,90



Buffet-Angebote:

ab 20 Person

„Sag >>JA<< zu Beuters“

Preis pro angemeldeten Gast

Roastbeef/Pemoulade

Garnelen-Cocktail

Tomate/Büffelmozzarella

Räucherlachs/Rösti

Eingelegtes Gemüse

Landerfilet/Sc. Chorou

Schweinefilet/Waldpilzragout

Pinderbäckchen/getrüffelte Rotweinjus

Bunte Gemüseauswahl

Kartoffelgratin/Kräuterkartoffeln

Dessert-Variation

45,90

„Liebling auf dem Buffet“

Niedersächsische Hochzeitssuppe

Vitello Tonato/Thunfischsauce/Kapernäpfel

Cesar Salad/Gurkensalat

Schweineschnitzel/Champignonsauce

Putengeschnetzeltes/Tomatencurry

Seehechtfilet/Pesto-Sahnesauce

Gegrilltes Gemüse

Kräuterkartoffeln/Basmatireis

Dessert-Variation

36,50

„Leicht & Gusto“

Preis pro angemeldeten Gast

Wassermelonensalat/Padieschen/Pucola/Champignons/Kuhmilchkäse

Stremel-Lachs Pralinen

Pinafleisch/Reisnudeln/Pak Choi/Pilzen

Veganes gelbes Curry/Basmatireis

Hähnchenbrust/Apfelgemüse

Schweinefilet/gegrillte Tomate/Sauce Choron

Rosmarinkartoffel/Sour Cream

Limoncello Mousse/Orangen - Panna Cotta

37,70

„Curry-Schlacht“

Curry-Geflügelsalat/Currygemüse/Gurkensalat/Weißbrot

Potes Curry/Garnelen/Hähnchen/Pak Choi/Kräuterseitlinge

Veganes Gelbes Curry/Wokgemüse/glutenfreie Nudeln (Konjak Nudeln)

Kartoffelecken/Basmatireis

Wildcurrywurst/Caribbean style mit Mango

Michas Currywurstschnitzel mit Käse überbacken

Papaya-Chili-Creme

28,90

„Durch die rosarote Brille“

Anti Pasti

Lachs-Spinatrolle/Frischkäse/Avocado

Rote Bete Carpaccio/Ziegenkäse

Schweinefilet/Dijon-Senfsauce

Kabeljaufilet/Rosé-Gemüsejus

Bunte Karotten/Romanesco

selbstgemachte Pösti/Steakbrot mit Tomatenmarmelade

Dessert-Variation

Käse-Auswahl

39,50

„Heftig Deftig“

Mexican Cream Cheese roll ups

Cesar salad/Cole slaw

Marinierte Schweinenackensteaks

Spareribs

Hamburger/Hot Dogs

Maisgemüse/Erdnüssen/Zwiebeln

Gegrillte Tomaten

Mac & Cheese/Kartoffelecken

Candy Bar

31,90

„Feste muss man feiern, wie sie fallen“

Kürbiscremesuppe

Mini-Mettigel

Tomaten-Brot-Salat/Ziegenkäse

Pote Bete Carpaccio/Apfel/Cashewkerne

Kohlrouladen/Süßkartoffelpfanne

Hirschbraten/Waldpilzragout/Apfelrotkohl/Kroketten

Pinderbäckchen/Karotten-Ingwergemüse/Kartoffelklöße

Pasta/Wirsing/Pilze/Parmesan-Thymian-Sauce

Pote Grütze/Vanillesauce

41,90

Getränkepauschale 1:

Aperitif: Prosecco & Orangensaft

Mineralwasser/Softdrinks/Säfte/Saftschorlen

Biere vom Fass/Flaschenbiere

Hausweine: Rot/Weiß/Rosé

Heißgetränk: Filterkaffee am Buffet

Bei einer Verweildauer von 3 Stunden (z.B. 12.00 bis 15.00 Uhr) 31,50

Bei einer Verweildauer von 5 Stunden (z.B. 12.00 bis 17.00 Uhr) 37,50

Bei einer Verweildauer von 7 Stunden (z.B. 17.00 bis 24.00 Uhr) 43,50

Sie möchten gern Ihre eigenen Spirituosen mitbringen? Kein Problem!

Zur Getränkepauschale nehmen wir einen Aufschlag von: 5,00

Getränkepauschale 2:

Aperitif: zum Beispiel Johannisbeer-Lugwer Limonade oder Benters rosé

Mineralwasser/Softdrinks/Säfte/Saftschorlen

Biere vom Fass/Flaschenbiere

Hausweine: Rot/Weiß/Rosé

Heißgetränk: Filterkaffee am Buffet und Kaffeespezialitäten

Spirituosen/Longdrinks: Jägermeister/Sambuca/Baileys/Ramazzotti/Peach tree/Obstler/Linie Aquavit/Ouzo

Wodka/Rum/Gin/Whiskey mit klassischen Longdrink Füllern

Bei einer Verweildauer von 3 Stunden (z.B. 12.00 bis 15.00 Uhr) 42,50

Bei einer Verweildauer von 5 Stunden (z.B. 12.00 bis 17.00 Uhr) 49,50

Bei einer Verweildauer von 7 Stunden (z.B. 17.00 bis 24.00 Uhr) 54,50

Trauerfeierpauschale:

Trauerfeierpauschale 1

ab 15 Gäste

Niedersachsensuppe/Spargel/Eiergrauen/Fleischklößchen/Eierstich

alternativ Tomatencremesuppe oder vegane Karotten-Kokossuppe

2 halbe belegte Brötchen (auf Vorbestellung, auch vegan möglich)

1 Stück Zuckerkuchen

1 Stück Streuselkuchen

Filterkaffee und Tee inklusive

Preis pro angemeldeten Gast

19,90

bei einer Verweildauer von drei Stunden



Trauerfeierpauschale 2

ab 15 Gäste

Niedersachsensuppe/Eiergrauen/Spargelspitzen/Fleischklößchen/Eierstich

alternativ Tomatencremesuppe oder vegane Karotten-Kokossuppe

1 Stück Streuselkuchen

1 Stück Zuckerkuchen

2 halbe belegte Brötchen (auf Vorbestellung, auch vegan möglich)

Filterkaffee/Kaffeespezialitäten/Tee

Mineralwasser/Apfelsaft/Orangensaft/

Coca-Cola/Fanta/Sprite

Bayreuther Hell/Axtien Zwickel Kellerbier

Preis pro angemeldeten Gast:

36,40

bei einer Verweildauer von drei Stunden

Trauerfeierpauschale 3

ab 15 Gäste

Buffet

Gurkensalat

Hähnchenbrust im Ganzen gebratenen/Senfsauce/Erbsen-Möhren/Salzkartoffeln

Schweineschnitzel/Champignonsauce/Kroketten

Tagliatelle/Pesto-Sahnesauce/Zucchini

Preis pro angemeldeten Gast:

24,90

bei einer Verweildauer von drei Stunden