

# 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/Päuchertachs Pösti/Senfäillaip	
Avocado-Aioli/geröstetes Brot	12,90
Zusätzlich buchbar Black Tiger Riesengarnelen	
Preis pro Stück	3,00
Dreierlei Dip	
Aioli/Avocado-Aioli mit getrockneten Tomaten/Tomatenmarmelade	
geröstetes Brot	9,00
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
Päuchertachs/selbstgemachte Kartoffelrösti/Senfäillaip	9,90
Romanasalat/Cesar Dressing/Granaspäne/Croutons	4,50
Anti Pasti (Zucchini/Karotte/Aubergine/Champignons) geröstetes Brot	12,90
Roastbeef/Remoulade/Peters Brot	13,90
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/getrüffelte Rotweinjus/ Kartoffelpüree	29,90
Schweinemedallions/Waldpilzsauce/Romanesco/Kartoffelrösti	27,90
Schweinefilet, im Ganzen gebraten Dijonsenfauce/gegrilltes Gemüse/Schweinekartoffeln	27,90
Rinderfilet, im Ganzen gebraten S. Bearnaise/mediterranes Gemüse/Kartoffelgratin	43,90
Veganes gelbes Curry Wok Gemüse/Quinoa/frischer Blumenkohl	19,80
Vegane Kohlrabi-Schnitzel Kartoffelpüree/Gurkensalat	18,70
Hirschbraten/Waldpilzragout/Apfelrotkohl/Preiselbeeren/Kartoffelkroketten	29,60
Landerfilet/Blumenkohl/Sauce Choron/Schweinekartoffeln	30,10
Rinderrouladen/selbstgemachter Apfelrotkohl/Kartoffelklöße	27,40
Hähnchenbrust im Blätterteig Kräutersahnesauce/bunte Gemüseauswahl/Kartoffelgratin	28,90
Eute (ohne Knochen)/Rahmwirsing/Kartoffelgratin	27,90
Züricher 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/Bountycreme

9,50

Hippster vegan

Brownie/ Johannisbeer-Sorbet/frische Beeren

10,90

Veganes Tiramisu

Mit Likör 43/Amaretto/frische Beeren

9,50

Benters Cheese-Cake (mit Frucht)

Crumble/Frischkäse/Buttermilch

8,90

Benters Karamell Crème brûlée/frische Beeren/Chips

9,20



## Für später:

Käsebrett

mit Peters Brot/geröstetes Weißbrot/Traubenseuf 14,50

Käse- und Wurstvariation 13,50

Candybar oder Saltybar 4,00

Currywurstpfanne/gebäckenes Weißbrot 9,50

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 Römerversalat

Spanferkel/Sauerkraut/Salzkartoffeln/Kartoffelklöße 25,40

Inklusive Getränke:

Hausweine/Bier/alkoholfreie Getränke

(ausgenommen Heißgetränke/Cocktails) 43,90

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

25,40

Inklusive Getränke:

Hausweine/Bier/alkoholfreie Getränke

(ausgenommen Heißgetränke/Cocktails)

43,90

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/Päuchertachs

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/Remoulade

Garnelen-Cocktail

Tomate/Büffelmozzarella

Räucherlachs/Rösti

Eingelegtes Gemüse

Zanderfilet/Sc. Chorou

Schweinefilet/Waldpilzragout

Rinderbäckchen/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

Pindfleisch/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

Landerfilet/Rosé-Gemüsejus

Bunte Karotten/Romanesco

selbstgemachte Röstli/Steinbrot 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

33,60

## „Feste muss man feiern, wie sie fallen“

Kürbiscremesuppe

Mini-Mettigel

Tomaten-Brot-Salat/Ziegenkäse

Rote Bete Carpaccio/Apfel/Cashewkerne

Kohlrouladen/Süßkartoffelpfanne

Hirschbraten/Waldpilzragout/Apfelrotkohl/Kroketten

Pfunderbäckchen/Karotten-Lugwergemüse/Kartoffelklöße

Pasta/Wirsing/Pilze/Parmesan-Thymian-Sauce

Rote 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 Getränkpauschale 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/Pamazzotti/Peach tree/Obstler/Linie Aquavit/Duzo

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/Eiergraupe/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/Eiergraupe/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