

Benters Schlemmerkalender

April bis August 2019

Unsere Öffnungszeiten

Montag & Dienstag ausgenommen Feiertage	Ruhetag
Mittwoch – Samstag:	17 – 23 Uhr
Sonntag & Feiertage:	12 – 20 Uhr

Für Feiern ab 15 Personen öffnen wir auch außerhalb unserer regulären Öffnungszeiten.

Von Mittwoch bis Sonntag sind wir ab 10.00 Uhr für Sie telefonisch erreichbar unter: 05302/6033

Vom 08.07. bis 23.07.2019 befinden wir uns in den Betriebsferien.

Mittwoch, 03.04.2019 ab 17.00 Uhr

„Benters Little Italy“

Gemüsecremesuppe

frische Rohkost und Salate

Antipasti

Steaks vom Rind, Schwein und Pute

selbstgemachte Grillsaucen

Maccaroni Stroganoff

mit Fleischbällchen und Champignonsauce

Penne Amatriciana

mit Speck, Zwiebeln und scharfe Tomatensauce

Lasagne classico

Linguine mit Gemüsestreifen und Shrimps

Ofenkartoffeln und Sour Cream und Kartoffelecken

Panna Cotta mit Fruchtsauce

pro Person: 19,90

Termine:

Mittwoch, 03.04.2019 ab 17.00 Uhr

Sonntag, 30.06.2019 von 12.00 bis 20.00 Uhr

Änderungen sind uns vorbehalten.

„Beuters Burger & Bier Buffet“

Burger von der Rinderhüfte

Lammburger

Hirschburger

Fischburger

Red beans Chili Burger (vegetarisch)

mit Aioli, BBQ Sauce, Birnensenf, Preiselbeeren

Bacon, Schmorzwiebeln, frittierte Karotten

Käseauswahl

Pommes frites, Kartoffelecken, Süßkartoffelpommes

frische Rohkost und Salate

inklusive Bierverzehr

pro Person: 33,33

Unsere Biersorten:

Bayreuther Hell (vom Fass)

Bitburger alkoholfrei 0,0% vol

Aktien Zwickel (vom Fass)

Maisel`s Hefe alkoholfrei, Maisel`s Hefe hell (vom Fass)

Maisel`s dunkel, Maisel`s kristall

Citrilla Weizen Craftbeer 6,0%vol. , Malzbier

Termine:

Donnerstag, 04.04.2019 ab 17.00 Uhr

Donnerstag, 04.07.2019 ab 17.00 Uhr

Donnerstag, 01.08.2019 ab 17.00 Uhr

Änderungen sind uns vorbehalten.

Sonntag, 07.04.2019 von 12.00 bis 20.00 Uhr

„Lieblinge auf dem Buffet“

Niedersächsische Hochzeitssuppe
frische Rohkost und Salate
Selbstgebackenes Weißbrot mit Aioli

Spanferkel
mit Sauerkraut und Kartoffelgratin

Wiener Schnitzel (vom Kalb)
mit Preiselbeeren und Pommes frites

Nordische Matjesfilets
Hausfrauenart mit Bratkartoffeln

Currywurstpfanne
mit Pommes frites

pro Person: 19,90

Änderungen sind uns vorbehalten.

„Spargelbuffet satt“

10.04. bis zum 23.06.2019

**Karfreitag, Ostern, Tag der Arbeit (01.05.19), Muttertag,
Christi Himmelfahrt, Pfingsten
von 12 bis 20 Uhr**

mittwochs bis samstags ab 17 Uhr

sonntags und Feiertagen

12.00 Uhr bis durchgängig 20.00 Uhr

regionaler, frischer Spargel von Bauer Kuhls

Koch- und Katenschinken

Rührei, Schweineschnitzel

Gegrillte Hähnchenbrust

Fischvariation

Spargelgemüse mit Mettklößchen

zerlassene Butter, Sauce Hollandaise

Salzkartoffeln

frischen Spargelsalat

Bedienen Sie sich auch gern an unserem

Suppentopf.

Unser Salat-Buffer steht Ihnen auch zur Verfügung.

Preis pro Person: 25,90

Änderungen sind uns vorbehalten.

„Surf & Turf“

Steaks & Riesengarnelen

Gemüsecremesuppe

frische Rohkost und Salate

Coleslaw „american Style“

gegrillte Black Tiger Riesengarnelen

Steaks von Rind, Schwein und Pute

Knoblauchbrot, Kartoffelecken

Ofenkartoffeln mit Sour Cream

Selbstgemachte Aioli, BBQ Sauce und Kräuterbutter

Erdbeerquark

pro Person: 21,90

Termine:

Mittwoch, 26.06.2019 ab 17.00 Uhr

Mittwoch, 24.07.2019 ab 17.00 Uhr

Sonntag, 28.07.2019 von 12.00 bis 20.00 Uhr

Mittwoch, 07.08.2019 ab 17.00 Uhr

Mittwoch, 21.08.2019 ab 17.00 Uhr

Änderungen sind uns vorbehalten.

Donnerstag, 27.06.2019 ab 17.00 Uhr

„Typisch amerikanisch“

Gemüsecremesuppe

frische Rohkost und Salate

Steaks von Rind, Schwein und Pute

verschiedene Grillsaucen und Sour Cream

Spareribs, Hamburger und Lammburger

Hot Dogs mit gerösteten Zwiebeln

gegrillte Maiskolben und Tomaten

Ofenkartoffeln, Kartoffelecken und Weißbrot

Apfelkuchen und

gegrillte Bananen mit Vanilleeis

pro Person: 20,90

Termin:

Donnerstag, 27.06.2019 ab 17.00 Uhr

Änderungen sind uns vorbehalten.

Sonntag, 30.06.2019 von 12.00 bis 20.00 Uhr

„Familienbuffet“

Benters little Italy

Gemüsecremesuppe

frische Rohkost und Salate

Antipasti

Steaks vom Rind, Schwein und Pute

selbstgemachte Grillsaucen

Maccaroni Stroganoff

mit Fleischbällchen und Champignonsauce

Penne Amatriciana

mit Speck, Zwiebeln und scharfe Tomatensauce

Lasagne classico

Linguine mit Gemüsestreifen und Shrimps

Ofenkartoffeln und Sour Cream und Kartoffelecken

Panna Cotta mit Fruchtsauce

pro Person: 19,90

Kinder bis 5 Jahre werden zum Buffet eingeladen.

Sonntag, 30.06.2019 von 12.00 bis 20.00 Uhr

Änderungen sind uns vorbehalten.

„Rösti & Fisch“

Gemüsecremesuppe

frische Rohkost und Salate

Kartoffelrösti, Zucchini- und Karottenrösti

Räucherlachs und Matjestatar, verschiedene Dips

Ragout vom Zander

Fischklößchen in Dijonsensauce

Paniertes Rotbarschfilet mit Remoulade

Gurkensalat mit Ingwer und Minze

pro Person: 19,90

Termine:

Mittwoch, 03.07.2019 ab 17.00 Uhr

Mittwoch, 28.08.2019 ab 17.00 Uhr

Änderungen sind uns vorbehalten.

Sonntag, 07.07.2019 von 12.00 bis 20.00 Uhr

„Lieblinge auf dem Buffet“

frische Rohkost und Salate

Selbstgebackenes Weißbrot mit Aioli

Cesar`s Salad

**Frischer Romanasalat mit gegrillter Hähnchenbrust,
Croutons und Granaspäne**

Rumpsteak

mit Schmorzwiebeln und Kartoffelecken

Sauerfleisch

mit Bratkartoffeln und Remoulade

Schlemmerrösti

**Gebratene Champignons mit Käse überbacken
und Röstis**

pro Person: 19,90

Änderungen sind uns vorbehalten.

„Beuters Spareribs & Bier Buffet“

Spareribs mit BBQ Marinade

Spareribs mit Bier Marinade

Spareribs mit Sweet Chili Marinade

Maiskolben

Pommes frites, Kartoffelecken

frische Rohkost und Salate

inklusive Bierverzehr

pro Person: 29,29

Unsere Biersorten:

Bayreuther Hell (vom Fass)

Bitburger alkoholfrei 0,0% vol

Aktien Zwickel (vom Fass)

Maisel`s Hefe alkoholfrei, Maisel`s Hefe hell (vom Fass)

Maisel`s dunkel, Maisel`s kristall

Citrilla Weizen Craftbeer 6,0%vol. , Malzbier

Termine:

Donnerstag, 25.07.2019 ab 17.00 Uhr

Donnerstag, 08.08.2019 ab 17.00 Uhr

Donnerstag, 22.08.2019 ab 17.00 Uhr

Änderungen sind uns vorbehalten.

Sonntag, 28.07.2019 von 12.00 bis 20.00 Uhr

„Familienbuffet“

„Surf & Turf“ Steaks & Riesengarnelen

Gemüsecremesuppe

frische Rohkost und Salate

Coleslaw „american Style“

gegrillte Black Tiger Riesengarnelen

Steaks von Rind, Schwein und Pute

Knoblauchbrot, Kartoffelecken

Ofenkartoffeln mit Sour Cream

Selbstgemachte Aioli, BBQ Sauce und Kräuterbutter

Erdbeerquark

pro Person: 21,90

Kinder bis 5 Jahre werden zum Buffet eingeladen.

Termin:

Sonntag, 28.07.2019 von 12.00 bis 20.00 Uhr

Änderungen sind uns vorbehalten.

Mittwoch, 31.07.2019 ab 17.00 Uhr

„Fund um die Kartoffel“

Currykartoffelsuppe

frische Rohkost und Salate

Ofenkartoffeln gefüllt mit Spinat und Käse

Ofenkartoffeln gefüllt nach „St. Moritz Art“

Bratkartoffeln mit Spiegelei

Kartoffelauflauf mit Hähnchen und Zucchini

Steaks von Rind, Schwein und Pute

mit Rosmarinkartoffeln und Grillsaucen

Kartoffelpuffer mit Räucherlachs und Dip

Schweineschnitzel

Kartoffelgratin mit Tomaten und Mozzarella

Apfelkuchen vom Blech mit Vanillesauce

pro Person: 20,90

Termin:

Mittwoch, 31.07.2019 ab 17.00 Uhr

Sonntag, 18.08.219 von 12.00 bis 20.00 Uhr

Änderungen sind uns vorbehalten.

Sonntag, 04.08.2019 von 12.00 bis 20.00 Uhr

„Familienbuffet“

Pfiffige Pfifferlinge

Gemüsecremesuppe

frische Rohkost und Salate

Blattsalate mit marinierten Pfifferlingen

Pfifferlinge in Rahmsauce

und

mit Speck und Zwiebeln gebraten

Pfifferlings – Rührei

Linguine mit Pfifferlingen und Sherrytomaten

Schweinerückensteaks

Puten und Schweineschnitzel

mit Rösti, Bratkartoffeln

und Butterschwenkkartoffeln

Preis pro Person: 22,90

Kinder bis 5 Jahre werden zum Buffet eingeladen.

Sonntag, 04.08.2019 von 12.00 bis 20.00 Uhr

Änderungen sind uns vorbehalten.

Sonntag, 11.08.2019 von 12.00 bis 20.00 Uhr

„Lieblinge auf dem Buffet“

frische Rohkost und Salate

Schinken und Käseauswahl mit Dips

Räucherlachs

mit selbstgemachten Röstis

Schweineschitzel

mit Rahmpfifferlingen und Bratkartoffeln

Hüftsteak

mit Sc. Bearnaise und Kartoffelgratin

Rinderbäckchen

mit Karotten-Ingwergemüse, getrüffelter Rotweinjus

Und Kartoffelstampf

pro Person: 21,90

Änderungen sind uns vorbehalten.

„Pfiffige Pfifferlinge“

Gemüsecremesuppe

frische Rohkost und Salate

Blattsalate mit marinierten Pfifferlingen

Pfifferlinge in Rahmsauce

und

mit Speck und Zwiebeln gebraten

Pfifferlings – Rührei

Linguine mit Pfifferlingen und Sherrytomaten

Schweinerückensteaks

Puten und Schweineschnitzel

mit Rösti, Bratkartoffeln

und Butterschwenkkartoffeln

Preis pro Person: 22,90

Termine:

Mittwoch, 14.08.2019 ab 17.00 Uhr

Donnerstag, 29.08.2019 ab 17.00 Uhr

Änderungen sind uns vorbehalten.

Donnerstag, 15.08.2019 ab 17.00 Uhr

„Und es ist Sommer“

Gemüsecremesuppe

frische Rohkost und Salate

Wassermelonensalat mit Radieschen,

Rucola mit Schafskäse

Gurkensalat mit Ingwer, Koriander und Minze

Rindfleisch mit Reismudeln,

Pak Choi und Pilzen

in Folie gegarter Schafskäse mit

Tomate und Zwiebeln

Steaks von Rind, Schwein und Pute

mit Steaksaucen

Linguine mit Gemüsestreifen und Shrimps

Mexican-Cream-Cheese-Rollups

Ofenkartoffeln mit Sour Cream, Kartoffelecken

Green Lemon Mousse

Preis pro Person: 22,90

Änderungen sind uns vorbehalten.

Samstag, 17.08.2019 von 12.00 bis 15.00 Uhr

Einschulungsbuffet

Tomatencremesuppe mit selbstgebackenem Weißbrot

Rohkost und Salate

Makkaroni mit Schinken-Sahnesauce

Schweineschnitzel mit Champignonsauce

Paniertes Rotbarschfilet

Hähnchenbrustfilet mit Senfsauce

Bunte Gemüseauswahl

Salzkartoffeln und Kroketten

Candy Bar

Preis pro Person: 19,90

Kinder unter 8 Jahren werden von uns zum Essen eingeladen.

Änderungen sind uns vorbehalten.

Sonntag, 18.08.2019 von 12.00 bis 20.00 Uhr

„Familienbuffet“

Rund um die Kartoffel

Currykartoffelsuppe

frische Rohkost und Salate

Ofenkartoffeln gefüllt mit Spinat und Käse

Ofenkartoffel gefüllt nach „St. Moritz Art“

Bratkartoffeln mit Spiegelei

Kartoffelauflauf mit Hähnchen und Zucchini

Steaks von Rind, Schwein und Pute

mit Rosmarinkartoffeln und Grillsaucen

Kartoffelpuffer mit Räucherlachs und Dip

Schweineschnitzel

Kartoffelgratin mit Tomaten und Mozzarella

Apfelkuchen vom Blech mit Vanillesauce

pro Person: 20,90

Kinder bis 5 Jahre werden zum Buffet eingeladen.

Sonntag, 18.08.2019 von 12.00 bis 20.00 Uhr

Änderungen sind uns vorbehalten.

Sonntag, 25.08.2019 von 12.00 bis 20.00 Uhr

„Lieblinge auf dem Buffet“

**Waldpilzcremesuppe
frische Rohkost und Salate**

**Spanferkel
mit Sauerkraut und Kartoffelgratin**

**Wiener Schnitzel (vom Kalb)
mit Preiselbeeren und Pommes frites**

**Nordische Matjesfilets
Hausfrauenart mit Bratkartoffeln**

**Currywurstpfanne
mit Pommes frites**

pro Person: 19,90

Änderungen sind uns vorbehalten.

Wir über uns...

Für Feiern, Gesellschaften oder Tagungen bieten wir separate Räumlichkeiten (Gruppengröße bis 70 Personen). Technisch ist der Saal voll ausgestattet mit Musikanlage (gesteuert über Laptop, Smartphone, Ipod oder Stick), Beamer und vieles mehr.

Sie haben die Möglichkeit aus dem Buffetangebot „Partyservice“ für Ihre persönliche Feier zu wählen. Zu Menüvorschlägen informieren Sie sich bitte unter www.benters-schlemmerdeel.de oder bei Absprache im Haus. Außerdem bieten wir ab 30 Personen auch Pauschalangebote an.

Unser Motto ...

Das Schöne am guten Essen ist, dass es die unterschiedlichsten Menschen zusammen bringt. Es gibt ihnen ein wohlige Gefühl und zaubert ihnen ein Lächeln auf die Gesichter.

Trauerfeierpauschale

Niedersachsensuppe

mit Spargel, Eiergraupen, Fleischklößchen und Eierstich

2 halbe belegte Brötchen

1 Stück Zuckerkuchen

1 Stück Streuselkuchen

Filterkaffee und Tee inklusive

pro Person 15,50

Inhaltsverzeichnis April, Mai, Juni 2019:

Mi. 03.04.2019 Benters little Italy

Do. 04.04.2019 Benters Burger & Bier Buffet

So. 07.04.2019 Lieblinge auf dem Buffet

Spargelbuffet

10.04. bis zum 23.06.2019

**Karfreitag, Ostern, Tag der Arbeit (01.05.19), Muttertag,
Christi Himmelfahrt, Pfingsten von 12 bis 20 Uhr**

mittwochs bis samstags ab 17 Uhr

sonntags und Feiertagen 12 Uhr bis durchgängig 20 Uhr

regionaler, frischer Spargel von Bauer Kuhls

Koch- und Katenschinken, Rührei, Schweineschnitzel

Gegrillte Hähnchenbrust, Fischvariation

Spargelgemüse mit Mettklößchen

zerlassene Butter, Sauce Hollandaise

Salzkartoffeln, frischen Spargelsalat pro Person: 25,90

Mi. 26.06.2019 Surf & Turf (Steaks & Riesengarnelen)

Do. 27.06.2019 Typisch amerikanisch

So. 30.06.2019 Familienbuffet (Benters little Italy)

Inhaltsverzeichnis Juli, August 2019:

Mi. 03.07.2019 Rösti & Fisch

Do. 04.07.2019 Benters Burger & Bier Buffet

So. 07.07.2019 Lieblinge auf dem Buffet

Vom 08.07. bis 23.07.2019 befinden wir uns in den Betriebsferien.

Mi. 24.07.2019 Surf & Turf (Steaks & Riesengarnelen)

Do. 25.07.2019 Spareribs & Bier Buffet

So. 28.07.2019 Familienbuffet (Surf & Turf)

Mi. 31.07.2019 Rund um die Kartoffel

Do. 01.08.2019 Benters Burger & Bier Buffet

So. 04.08.2019 Familienbuffet (Pfiffige Pfifferlinge)

Mi. 07.08.2019 Surf & Turf (Steaks & Riesengarnelen)

Do. 08.08.2019 Spareribs & Bier Buffet

So. 11.08.2019 Lieblinge auf dem Buffet

Mi. 14.08.2019 Pfiffige Pfifferlinge

Do. 15.08.2019 Und es ist Sommer

Sa. 17.08.2019 Einschulungsbuffet von 12 bis 15 Uhr

So. 18.08.2019 Familienbuffet (Rund um die Kartoffel)

Mi. 21.08.2019 Surf & Turf (Steaks & Riesengarnelen)

Do. 22.08.2019 Spareribs & Bier Buffet

So. 25.08.2019 Lieblinge auf dem Buffet

Mi. 28.08.2019 Rösti & Fisch

Do. 29.08.2019 Pfiffige Pfifferlinge