Geburtstagspauschale II

für Tagsüber 2023



Zum Empfang:

Sekt (halbtrocken), Ponybier und Orangensaft

Zum Essen servieren wir 3 Weine:

Riesling trocken (Spritzig-frische Frucht)

Müller Thurgau mild (Saftig, ohne zu viel Süße)

Portugieser Weißherbst mild (samtig-milde Art)

Getränke:

Sekt (halbtrocken) und Wein, Haake Beck und Kräusen vom Faß, Jever, Beck's Alkoholfrei, Jever Fun, Erdinger hell + dunkel + alkoholfrei

Coca Cola, Fanta, Mineralwasser, Sprite, Staatl. Fachinger, Apfelsaft, Orangensaft, Traubensaft, Kirschsaft, Tomatensaft, Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale

Berentzen Korn, Berliner Luft, Heydt Steinfrucht, Heydt Sauer Power, Heydt Green Power, Mariacron, Springer Urvater, Wodka Gorbatschow



Fahrbares Buffet

Streekermoorer Hochzeitssuppe

Große Obstschale Melonenschiffchen mit Schinken

Schweinebraten und Hähnchenbrust
Gebratene Pilze mit Speck und Zwiebeln
Curryfrüchterahmsoße und Braune Soße
Bratkartoffeln und Salzkartoffeln
Blumenkohl mit holländischer Soße,
Speckbohnen, Junge Erbsen,
Pariser Karotten, Brokkoli mit Buttersoße
Knackige Blattsalate mit versch. Dressings
Balkansalat, Griechischer Salat
Käseplatte mit verschiedenen Käsesorten
Kräuterbutter mit einem Brotkorb

Gemischte Eisplatte mit heißen Kirschen Mousse au Chocolat Rote Grütze mit Vanillesoße Vanille- und Schokosahnecreme

Nachmittags

Kaffee und Tee am Tisch serviert 1 Stück Sahnetorte nach Wahl Butterkuchen auf den Tischen verteilt

Buffeterweiterung:

Gebratener Lachs +4,50 €
Hamburger Fischpfanne +4,00 €
(verschiedene Fischfilets in Sahnesoße mit Champignons und Zwiebeln)



Tel. 04481/9351-0

Fax: 04481/9351-55

Der Preis gilt ab 50 Personen von 10.00 Uhr bis 17.00 Uhr 66,90 Euro p. P. Das Angebot gilt bis 31.12.2023