



Geburtstagspauschale I

für abends 2024

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 (Light & Zero), Fanta, Mineralwasser
Sprite, Staatl. Fachinger, Apfelsaft, Orangensaft
Traubensaft, Kirschsafte, 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

Knuspriger Schweinebraten
Orientalische Putenmedaillons
Gebratene Pilze mit Speck und Zwiebeln
Curryfrüchterahmsoße und würzige Paprikasoße
Bratkartoffeln und Kartoffelgratin
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

Zur späteren Stunde:

Mitternachtssuppe mit
ofenfrischen Baguette

Kaffee und Tee als Buffet

Happy
Birthday

Der Preis gilt ab 50 Personen
von 19.00 Uhr bis 2.00 Uhr
79,50 Euro p. P.
Das Angebot gilt bis 31.12.2024

