



Geburtstagspauschale II

für Tagsüber 2024

Zum Empfang:

Sekt (halbtrocken), Ponybier und Orangensaft

Getränke:

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

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)

Coca Cola, 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,
Mariancron, 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 +5,50 €

Hamburger Fischpfanne +5,00 €

(verschiedene Fischfilets in Sahnesoße
mit Champignons und Zwiebeln)

Der Preis gilt ab 50 Personen
von 10.00 Uhr bis 17.00 Uhr

74,50 Euro p. P.

Das Angebot gilt bis 31.12.2024

