Geburtstagspauschale II

für tagsüber 2025

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, Gordon´s Gin
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
77,50 Euro p. P.
Das Angebot gilt bis 31.12.2025

Ripken SUPERIOR
HOTEL & GESELLSCHAFTSHAUS