



Geburtstagspauschale I

für abends 2026

Fahrbares Buffet

Streekermoorer Hochzeitssuppe

Melonenschiffchen mit Schinken

Knuspriger Schweinebraten

Orientalische Putenmedaillons

Gebratene Pilze mit Speck und Zwiebeln

Curryfrüchterahmsauce und würzige Paprikasauce

Bratkartoffeln und Kartoffelgratin

Blumenkohl mit holländischer Sauce

Speckbohnen, Junge Erbsen, Pariser Karotten,

Brokkoli mit Buttersauce

Hausgemachte Salate

Käseplatte mit verschiedenen Käsesorten

Kräuterbutter mit einem Brotkorb

Gemischte Eisplatte mit heißen Kirschen

Mousse au Chocolat

Rote Grütze mit Vanillesauce

Zur späteren Stunde:

Mitternachtssuppe mit

ofenfrischen Baguette

Kaffee und Tee als Buffet

Natürlich denken wir auch an die **Veggies:**

Vegane Schnitzel, Falafel oder

vegetarische Gemüsefrikadellen

Zum Empfang:

Sekt, Lillet-Wild Berry, Aperol-Spritz

Ponybier und Orangensaft

Weine:

Riesling - trocken

Müller-Thurgau - mild

Portugieser Weißherbst - mild

Dornfelder - trocken

Dornfelder - halbtrocken-mild

Alkoholfreie Weine in Weiß, Rosé und Rot

Biere:

Haake Beck und Kräusen vom Faß

Beck's, Jever, Beck's Alkoholfrei,

Jever Fun, Jever Fun Zitrone, Vitamalz

Erdinger Weißbier hell / dunkel / alkoholfrei

Spirituosen:

Sekt, Lillet-Wild Berry, Aperol-Spritz

Berentzen Korn, Berliner Luft, Heydt Steinfrucht

Heydt Green Power, Veterano, Springer Urvater

Ramazotti, Wodka Gorbatschow, Bacardi

Havana Club und Gordon's Gin

Alkoholfreie Getränke:

Sekt 0,0%, Lillet 0,0%, Aperol 0,0%

Coca Cola (Zero), Fanta, Sprite

Vilsa Brunnen, Staatl. Fachinger

Apfelsaft, Orangensaft, Traubensaft

Kirschsäfte, Johannisbeersaft, Bananensaft

Rhabarbersaft, Maracujasaft

Bitter Lemon, Tonic Water

Ginger Ale und Energy

Euch fehlt etwas bei den Buffets? Kein Problem!

Wir sind für jede Leckerei zu haben.

Sprecht uns einfach an!

Der Preis gilt ab 50 Personen
von 19.00 Uhr bis 1.30 Uhr

86,50 Euro p. P.

Das Angebot gilt bis 31.12.2026





Geburtstagspauschale II

für tagsüber 2026

Fahrbares Buffet

Streekermoorer Hochzeitssuppe

Melonenschiffchen mit Schinken

Schweinebraten und Hähnchenbrust

Gebratene Pilze mit Speck und Zwiebeln

Curryfrüchterahmsoße und Braune Soße

Bratkartoffeln und Salzkartoffeln

Blumenkohl mit Hollandaise, Speckbohnen, Erbsen,

Pariser Karotten und Brokkoli mit Buttersoße

Hausgemachte Salate

Käseplatte mit verschiedenen Käsesorten

Kräuterbutter mit einem Brotkorb

Gemischte Eisplatte mit heißen Kirschen

Mousse au Chocolat

Rote Grütze mit Vanillesoße

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)

Natürlich denken wir auch an die **Veggies:**

Vegane Schnitzel, Falafel oder
vegetarische Gemüsekugeln

Euch fehlt etwas bei den Buffets? Kein Problem!

Wir sind für jede Leckerei zu haben.

Sprecht uns einfach an!

Zum Empfang:

Sekt, Lillet-Wild Berry, Aperol-Spritz

Ponybier und Orangensaft

Weine:

Riesling - trocken

Müller-Thurgau - mild

Portugieser Weißherbst - mild

Dornfelder - trocken

Dornfelder - halbtrocken-mild

Alkoholfreie Weine in Weiß, Rosé und Rot

Biere:

Haake Beck und Kräusen vom Faß

Beck's, Jever, Beck's Alkoholfrei,

Jever Fun, Jever Fun Zitrone, Vitamalz

Erdinger Weißbier hell / dunkel / alkoholfrei

Spirituosen:

Sekt, Lillet-Wild Berry, Aperol-Spritz

Berentzen Korn, Berliner Luft, Heydt Green Power

Heydt Steinfrucht, Veterano, Springer Urvater

Ramazotti, Wodka Gorbatschow, Bacardi

Havana Club und Gordon's Gin

Alkoholfreie Getränke:

Sekt 0,0%, Lillet 0,0%, Aperol 0,0%

Coca Cola (Zero), Fanta, Sprite

Vilsa Brunnen, Staatl. Fachinger

Apfelsaft, Orangensaft, Traubensaft

Kirschsaft, Johannisbeersaft, Bananensaft

Rhabarbersaft, Maracujasaft

Bitter Lemon, Tonic Water

Ginger Ale und Energy

Der Preis gilt ab 50 Personen
von 11.00 Uhr bis 17.00 Uhr

81,50 Euro p. P.

Das Angebot gilt bis 31.12.2026

