

Landgasthof Zum großen Krug



Cateringservice

während Corona



Hochwertige Gerichte, aus regionalen Produkten, mit Liebe und Leidenschaft zubereitet!

Inhalt

Sie feiern, wir organisieren.....	4
Suppen.....	5
Kalte Platten.....	6
Kalte Platten.....	7
Schnitzelvariationen.....	8
Festliche Menüvorschläge.....	9
Kleines rustikales Buffet.....	10
Was Sie noch wissen sollten.....	11



Sie feiern! Wir organisieren!

Entdecken Sie auf den folgenden Seiten unseren – weit über Wirdum hinaus bekannten – Cateringservice und lassen Sie sich für Ihre nächste Feier mit Familie oder Freunden inspirieren.

Durch unsere langjährige Erfahrung bieten wir Ihnen zuverlässigen Service und höchste Qualität. Besonderen Wert legen wir dabei auf die Frische und Qualität unserer Waren.

Sehen Sie bitte alle Menüvorschläge als Anregung an. Auf Bestellung realisieren wir auch besondere Wünsche, die Sie nicht in unserer Broschüre finden.

Wir bieten Ihnen den kompletten Service rund um Ihre Feier, ob bei Ihnen zu Hause oder in Ihrer Firma. Neben der Organisation sorgen wir für alles, was zur Durchführung benötigt wird – Personal, Geschirr, Besteck, Gläser, Getränke, Dekoration, Ausstattung usw..

Sprechen Sie uns an und vereinbaren Sie einen Termin.
Wir beraten Sie gerne umfassend und zielgerichtet in einem persönlichen Gespräch und helfen Ihnen dabei,
Ihr Fest für Sie und Ihre Gäste zu einem unvergesslichen Ereignis zu machen.

Reiner Garrels und Team



Unsere kalten Platten ab 10 Personen

Preis pro Person

Wirdumer Schnittchen I

belegt mit:

Kochschinken mit Spargel
Kasslerückenbraten mit Kirschtomate
Salami mit Gewürzgurken
Thüringer Mett mit Zwiebelwürfel
Holländischer Gouda mit Weintrauben
Räucherlachs mit Sahnemerretich
Matjesfilet mit Zwiebelringen

.....**9,50 €**

Wirdumer Schnittchen II

belegt mit:

Seranoschinken mit Melone
Thyringermett mit Zwiebelwürfel
Holländischer Gouda mit Weintraube
Französischer Camembert mit Preiselbeeregelee
Salami mit Gewürzgurken
Räucherlachs mit Sahnemerretich
Räucherforelle mit Sahnemerretich

Dazu servieren wir kleine selbstgemachte
Frikadellen und kleine Schnitzel

.....**12,50 €**





Wirdumer Schnittchen III

belegt mit:

Nordseekrabben mit Cocktailsauce

Gravelachs mit Senf-Dillsauce

Seranoschinken mit Melone

Roastbeef mit Sahnemerretich

Französischer Camembert mit Weintrauben

Thüringer Mett mit Zwiebelwürfel

Holländischer Gouda mit Weintrauben

Dazu servieren kleine Schnitzel,
kleine selbstgemachte Frikadellen
und gefüllte Eier

.....**16,90 €**

*Raffinierte
Köstlichkeiten!
Sehr lecker!*

Festliche Menüvorschläge ab 10 Personen

Preis pro Person

Menü 1:

Vorspeise: Hühnersuppe

Salat: Gemischter Salat mit Dressing

Hauptspeise: Rouladen, Burgunderbraten, Hähnchenbrustfilet, Bratensauce, Rotkohl, Gemüseplatte, Petersilienkartoffeln, Kroketten

Dessert: Rote Grütze mit Vanillesauce.....**21,50 €**

Menü 2:

Vorspeise: Brokkolicremesuppe

Salat: Gemischter Salat mit Dressing

Hauptspeise: Rinderroulade, Schweinemedallions in Pfeffersauce, Hähnchenschnitzel im Cornflakesmantel, Erbsen und Möhren, Rotkohl, Bohnen im Speckmantel, Kartoffelgratin, Kroketten

Dessert: Mousse au Chocolat, Obstsalat und Vanillesauce.....**24,50 €**





Menü 3:

Hauptspeise: Schweinelenochen
in Champignonrahmsauce,
Putenbraten, Burgunderbraten,
Gemüseplatte
mit Hollandaise, Salzkartoffeln
Kroketten und gemischter
Salat mit Dressing
..... **16,50 €**

Menü 4:

Hauptspeise: Snirtjebraten in Bratensauce,
Rotkohl, Bohnen,
Salzkartoffeln und Kürbis,
Rote Beete, Gurken
..... **13,90 €**

Menü 5:

Hauptspeise: Ostfriesischer Grünkohl,
Grieben, Kassler, Speck, Pinkel,
Mettenden, Salzkartoffeln und
Bratkartoffeln
..... **12,50 €**

Schnitzelvariation I

Schwein- und Hähnchenschnitzel, Paprika- und Champignonrahmsauce, Kartoffelgratin, Kroketten und Bauernsalat mit Feta

.....**12,50 €**

Schnitzelvariation II

Schwein- und Hähnchenschnitzel, Jägerpfanne, Paprika- und Champignonrahmsauce, Kartoffelgratin und Röstkartoffeln, Bauern- und Krautsalat

.....**14,50 €**

Reiners Schnitzelplatte deluxe

ab 15 Personen

Schwein- und Hähnchenschnitzel, Cordon Bleu gefüllt mit Käse und Schinken, Pfannengemüse, Kartoffelgratin, Schwenkkartoffeln, Jäger-, Paprika- und Champignonrahmsauce Bauern-, Tomate-Mozzarella- und Krautsalat

Mousse au Chocolat, Rote Grütze und Vanillesauce

.....**18,50 €**



Unsere Suppen:

Preis pro Person

Hühnersuppe.....	3,80 €
Rinderkraftbrühe.....	3,80 €
Spargelcremesuppe.....	4,50 €
Brokkolicremesuppe.....	4,50 €
Spargelcremesuppe.....	4,50 €
Käse-Lauchsuppe.....	5,20 €
Gyrossuppe.....	5,50 €
Indische Curryhuhnsuppe.....	4,50 €

Unsere Wintersuppen:

Preis pro Person

Kartoffelsuppe.....	5,50 €
Erbseneintopf.....	6,50 €
Linsensuppe.....	5,90 €

Unsere Suppen werden mit kleinen Partybrötchen angeliefert!



Nur beste Zutaten werden für die Zubereitung Ihrer gewählten Suppe verwendet.

Kleines rustikales Buffet ab 20 Personen

Preis pro Person

Warme

Leckerei:

Krustenbraten
Hähnchenbrustfilet überbacken
Jägerpfanne
Gemüseplatte mit Hollandaise
Röstkartoffeln, Kartoffelgratin
Bratensauce

Kalte

Leckereien:

Gefüllte Eier
Spargelröllchen
kleine Frikadellen
kleine Schnitzel
Bund gem. Fischplatte
(Lachs, Matjes, Makrele, Forelle)
Bunt gemischte Käseplatte
Partybrötchen
Zwei Arten von Butter
Geräucherte Mettenden
Tomaten-, Gurken-, Möhrensalat

Dessert:

Schoko- und
Vanillepudding,
rote Grütze mit Vanillesauce

.....**27,50 €**

Was Sie noch wissen sollten

Pro Lieferung erheben wir eine Lieferpauschale von **9,50 €**.

Leihartikel: Geschirr, Besteck, Bänke usw. auf Anfrage möglich (es wird eine Leihgebühr erhoben). Rückgabe bis zu drei Tage nach Lieferung vollständig.

Die Reinigung von Geschirr, Besteck wird mit **2,00 €** pro Person berechnet.

Pro Wärmebehälter berechnen wir **5,00 €** extra. Biomüll und die Brennpasten sind zu entsorgen.

Für die Bestellung benötigen wir Name, Anschrift, Telefonnummer, Lieferadresse, Bestelldatum, Anlieferzeit und Personenzahl.

Bis zu 5 Tage vorher bitte die endgültige Personenzahl durchgeben.

Alle Preise sind inklusive MwSt.. Speisen außer Haus werden mit 7% MwSt. ausgewiesen, ansonsten 19%.

Die Lieferung und der vereinbarte Service kann spätestens drei Tage vor Lieferung geändert werden, ansonsten wird der vereinbarte Preis und Service abgerechnet.

Umbestellungen werden mit einem Aufpreis ab **2,50 €** berechnet.

Die Ausrüstungsgegenstände sind Leihgaben und bleiben unser uneingeschränktes Eigentum. Bei eintretenden Schäden oder Verlust wird der Wiederbeschaffungswert in Rechnung gestellt.

Wir bauen Ihnen nach Wunsch alles auf und dekorieren die Räumlichkeiten.



Besuchen Sie doch auch mal unser Restaurant!

Öffnungszeiten:

Montag - Sonntag 18:00 - 23:00 Uhr

Küche von 18:00 - 21:00 Uhr

Sonntag 12:00 - 14:00 Uhr

Dienstag Ruhetag · nach Vereinbarung

*Grimersumer Straße 6 · 26529 Wirdum · Telefon 04920/ 2 13 · Fax 04920/ 12 91
www.zum-grossen-krug.de · grosserkrugwirdum@t-online.de*

*Hotel · Restaurant · Festsaal · Clubzimmer · Bundeskegelbahn · Catering und
Menüservice · Ferienhäuser · Monteurunterkünfte*