

Cateringservice

Wir kommen zu Ihnen!



Feiern
ganz
nach Ihrem
Geschmack!



Landgasthof

Zum großen Krug

Genuss & Tradition



Inhaltsverzeichnis

<p><i>Vorwort</i>.....03</p> <p><i>Suppen</i>.....04</p> <p><i>Eintöpfe</i>.....05</p> <p><i>Wirdumer Schnittchen I</i>.....06</p> <p><i>Wirdumer Schnittchen II</i>.....07</p> <p><i>Wirdumer Schnittchen III</i>.....08</p> <p><i>Festtagsbuffet</i> <i>ab 15 Personen</i>.....09</p> <p><i>Das Klassiker Buffet</i> <i>ab 20 Personen</i>.....10</p> <p><i>Reiners Deluxe Buffet</i> <i>ab 15 Personen</i>.....11</p> <p><i>Kalt warmes Buffet</i> <i>ab 20 Personen</i>.....12</p> <p><i>Kalt warmes Buffet</i> <i>ab 30 Personen</i>.....13</p> <p><i>BBQ Buffet</i>.....14-15</p>	<p><i>Döner Buffet</i> <i>ab 15 Personen</i>.....16</p> <p><i>Kleines Buffet</i> <i>ab 10 Personen</i>.....17</p> <p><i>Menü „Krustenkracher“</i> <i>und „Sonntagsbraten“</i>18</p> <p><i>Menü „Hubertus“</i> <i>und „Madagaskar“</i>19</p> <p><i>Oma Garrels</i> <i>Grünkohlschmaus</i>.....20</p> <p><i>Ostfriesischer Snirtjebraa</i>.....21</p> <p><i>Dessertauswahl</i>.....22</p> <p><i>Fleischgerichte extra</i>.....23</p> <p><i>Kartoffel- und</i> <i>Gemüsebeilagen</i>.....24</p> <p><i>Salat extra</i>.....25</p> <p><i>Leihgaben</i>.....26-27</p>
---	---

Lieber Kunde,

*wir bedanken uns uns sehr herzlich
für Ihr Interesse an unserem Haus und unserem Partyservice.*

*Neben unserem á-la-carte-Service und Feierlichkeiten im Haus umfasst
unser Leistungsspektrum auch die Ausrichtung verschiedener
Veranstaltungen ausser Haus durch unseren Party- und Cateringservice.*

*Ob eine Hochzeit, ein Geburtstag, eine Konfirmation,
eine Taufe oder ein Firmenfest,
wir freuen uns, Ihr Fest ausrichten zu dürfen und
Sie sowie Ihre Gäste zu verwöhnen.*

*Unser Team ist für alle Wünsche offen und immer bemüht,
die Feier nach Ihren Vorstellungen umzusetzen.*

*Es ist für uns eine Herzensangelegenheit,
Ihr Fest zu einem unvergesslichen Tag werden zu lassen.*

Wir freuen uns auf Sie!

*Ihr Team vom
Landgasthof „Zum großen Krug“*

*Auf den nächsten Seiten möchten wir Ihnen im Vorfeld einen Einblick
in unsere Leistungen geben.*

Suppenauswahl ab 15 Personen (300 ml je Portion)

Frisches Baguette oder Partybrötchen 0,80

*Hochzeitsuppe
Rinderkraftbrühe mit Markklößchen,
Gemüwestreifen und Sternchennudeln* 3,80

*Hühnerkraft
mit Hühnerfleisch, Eierstich,
Gemüwestreifen, Reis* 3,80

*Spargelcremesuppe „Nienburger Art“
mit Spargelstücken und Petersilien* 3,80

*Brokkolicremesuppe
mit Karottenstroh und Sahnehaube* 3,80

*Ostfriesische Käse-Lauchsuppe
mit Hackfleisch* 4,50

Griechische Gyrossuppe 5,50



Kräftige Eintöpfe ab 15 Personen (500 ml je Portion)

*Herzhafter Erbseneintopf
mit Speck und Würstchen* 6,00

*Linseneintopf
mit buntem Gemüse, Kartoffelwürfel,
Speck und Würstchen* 6,00

*Ungarische Gulaschsuppe
mit Rindfleisch, Zwiebeln, Paprika
und Kartoffelwürfel* 6,50

*Friesischer Kartoffeleintopf
mit Lauchstreifen, Sellerie, Karotten,
Speck und Mettwurst* 6,00

Wirdumer Schnittchen I

ab 15 Personen

Kochschinken mit Spargel

Kasslerbraten mit Kirschtomaten

Salami mit Gewürzgurken

Thüringer Mett mit Zwiebelwürfel

Holländischer Gouda mit Weintrauben

Räucherlachs mit Sahnemeerrettich

Matjesfilet mit Zwiebelringen

mit frischem Obst ausgarniert

7 Stück pro Person

*pro
Person
9,50*

Wirdumer Schnittchen II

ab 15 Personen

Serranoschinken mit Melone

Thüringer Mett mit Zwiebelwürfel

Holländischer Gouda mit Weintrauben

Französischer Camembert mit Preiselbeergelee

Salami mit Gewürzgurken

Räucherlachs mit Sahnemeerrettich

Räucherforelle mit Sahnemeerrettich

kleine selbstgemachte Frikadellen und Schnitzel

mit frischem Obst aus garniert

7 Stück pro Person

*pro
Person
12,50*

Wirdumer Schnittchen III

ab 15 Personen

Nordseekrabben mit Cocktailsauce

Graved Lachs mit Senf-Dillsauce

Serranoschinken mit Melone

Roastbeef mit Sahnemeerrettich

Französischer Camembert mit Weintrauben

Thüringer Mett mit Zwiebelwürfel

Holländischer Gouda mit Weintrauben

kleine selbstgemachte Frikadellen und Schnitzel

gefüllte Eier

mit frischem Obst ausgarniert

7 Stück pro Person

*pro
Person
16,90*



Festtagsbuffet ab 15 Personen

Zart gebratenes Schweinefilet in einer Rahmchampignonsauce

*zart gebratenes Hähnchenbrustfilet in einer Kokos-Currysauce
mit Früchten*

gebratenes Rotbarschfilet in Eihülle auf Blattspinat

*Gemüseplatte:
Brokkoli, Erbsen, Möhren, Blumenkohl mit Butterbrösel
und Hollandaise*

Petersilienkartoffeln · Röstkartoffeln · Butterreis

bunt gemischter Salat mit Joghurtdressing

pro
Person
22,50



Das Klassiker Buffet ab 20 Personen

*Saftiger Krustenbraten · Rinderroulade gefüllt mit Mett, Zwiebeln, Speck,
saure Gewürzgurke, Senf (eine Roulade pro Person)
saftiger Truthahnbraten · Schmorsauce*

*Gemüseplatte: Brokkoli · Blumenkohl mit Butterbrösel · Erbsen · Möhren
Hollandaise · Apfelrotkohl*

frische Champignons

Petersilienkartoffeln · Kartoffelkroketten

*bunt gemischter Salat
mit Joghurtdressing*

*pro
Person
18,50*



Reiners Deluxe Buffet ab 20 Personen

*frisch gebratene Schweineschnitzel · Hähnchengyros
gegrilltes Schweinesteak*

*Pfannengemüse: Aubergine · Paprika · Zucchini · Champignons
rote Zwiebeln · Frühlingslauch*

goldgelber Kartoffelgratin · Röstkartoffeln

frisch gebackenes Steinofenbaguette

*Tzatziki · Senf · Ketchup · pikante Pfefferrahmsauce
frische Rahmchampignonsauce*

Crème Brûlée mit frischen exotischen Früchten

pro
Person
19,80

Kalt warmes Buffet ab 20 Personen

Saftiger Krustenbraten (Wirdumer Krustenbraten)

Kasslerbraten in einer Zwiebel-Malzbiersauce

*Rinderroulade gefüllt mit Mett, Zwiebel, Speck, Gewürzgurke, Senf
(eine Rouladen pro Person) · Schmorsauce*

*Gemüseplatte: Brokkoli · Erbsen · Möhren · Blumenkohl mit Butterbrösel
und Hollandaise · Apfelrotkohl*

Petersilienkartoffeln · Kartoffelkroketten · Spätzle in Butter geschwenkt

Käsebrett mit herzhafter Käseauswahl und Früchten

Mettbällchen mit Zwiebelringen

Norwegischer Räucherlachs mit Sahnemerrettich

gefüllte Eier mit deutschen Kaviar

Spargelröllchen mit Remoulade

*Gurkensalat mit frischem Dill · Karottensalat mit Ananas
Bunter Tomatensalat mit Basilikum*

Partybrötchen und eine Auswahl Butter

*Rote „Landhaus“ Grütze
mit Vanillesauce im Weckglas*

pro
Person
32,50

Kalt warmes Buffet ab 30 Personen

*Kasslerbraten in einer Zwiebel-Malzbiersauce
Jägerpfanne „Hubertus“ mit frischen Champignons, Frühlingslauch, Karotten
Hähnchenschnitzel im Knuspermantel*

*Gemüseplatte: Brokkoli · Blumenkohl mit Butterbrösel · Erbsen · Möhren
Hollandaise · Sauerkraut*

goldgelber Kartoffelgratin · Speck-Bratkartoffeln

Matjeshäppchen auf Hausfrauensauce

Norwegischer Räucherlachs mit Honig-Senfssauce und Meerrettich Sahne

Tomate-Mozzarella-Spieß mit Rucola-Pesto

Mini Frikadellen auf Nudelsalat im Weckglas

Mini Schnitzel auf hausgemachten Kartoffelsalat im Weckglas

Baguette und Partybrötchenauswahl mit Butter

*Rote „Landhaus“ Grütze
mit Vanillesauce im Weckglas*

*Ein Duo von Schokoladen- und
Vanillemousse im Weckglas*

pro
Person
29,50



BBQ Buffet vom Holzgrill ab 30 Personen

*Schweinesteaks · mariniertes Hähnchenbrustfilet · Grillschnecke
Bratwurst · Hacksteaks*

mediterranes Grillgemüse:

Paprika · rote Zwiebeln · Zucchini · Aubergine · Lauch · Champignons

Rosmarinkartoffeln

*Gurkensalat mit frischem Dill · hausgemachter Kartoffelsalat
mediterraner Nudelsalat mit getrockneten Tomaten und Lauch
griechischer Bauernsalat mit Feta*

*Antipasti Auswahl: gefüllte Champignons · gegrillte Aubergine und
Zucchini · Tomate-Mozzarella · schwarze und grüne Oliven*



Partybrötchen · Kräuterbutter

*Senf · Ketchup · Tzatziki
und verschiedene Saucen zur Auswahl*

*Tiramisu mit frischen Erdbeeren
Panna Cotta mit Mangospiegel*

*pro
Person
27,50*

*Das Grillen übernehmen gerne unsere Grillköche für ca. 2 Stunden für Sie!
Je nach Aufwand können noch Transport- und Aufbaukosten entstehen.*

Jegliche Umbestellung wird mit einem Aufpreis berechnet!

<i>mariniertes Rinderhüftsteak</i>	<i>+ 4,50</i>
<i>Geflügelbratwurst</i>	<i>+ 2,50</i>
<i>Lachsschnitte</i>	<i>+ 4,50</i>
<i>Gemüsespieße</i>	<i>+ 3,00</i>
<i>Gemüse Patties (aus Couscous)</i>	<i>+ 3,00</i>
<i>Eistruhe mit Eiskonfekt</i>	<i>+ 5,00</i>



.....
Nicht nur Döner macht schöner Buffet
ab 15 Personen
.....

Gyros in Metaxasauce und mit Käse überbacken

Hähnchengyros

Steakfrites

hausgemachter Tzatziki · scharfe Cocktailsauce

*griechischer Krautsalat · Fetakäse
Gurken-, Tomaten-, und Eisbergsalat*

Fladenbrot

pro
Person
14,50



Unser kleines einfaches Buffet
Schnitzelplatte ab 10 Personen

Frisch gebratene Schweineschnitzel

Hähnchenschnitzel im Knuspermantel

pikante Paprikasauce

frische Champignonsauce

Kartoffelkroketten

goldgelber Kartoffelgratin

*pro
Person
13,50*

Menü „Krustenkracher“ ab 10 Personen

Zwiebel-Senf-Krustenbraten

Gemüseplatte: Brokkoli · Erbsen · Möhren · Blumenkohl · Hollandaise

Spätzle in Butter geschwenkt

Petersilienkartoffeln

pro
Person
12,50

Menü „Sonntagsbraten“ ab 10 Personen

Ostfriesische Bratenplatte vom Rind und Schwein

kräftige Schmorsauce und Champignons

*Gemüseplatte: Brokkoli · Erbsen · Möhren
Blumenkohl · Hollandaise · Apfelrotkohl*

Petersilienkartoffeln

pro
Person
14,50

Menü „Hubertus“ ab 10 Personen

Jägerpfanne „Hubertus“

*Frische Champignons · Frühlingslauch · Karotten
Speckbohngemüse*

Spätzle in Butter geschwenkt

Petersilienkartoffeln

*pro
Person
13,50*

Menü „Madagaskar“ ab 10 Personen

Zart gebratenes Schweinefilet „Madagaskar“

Pfefferrahmsauce

Speckbohngemüse

*goldelber Kartoffelgratin
Kartoffelkroketten*

*pro
Person
16,50*



Oma Garrels Grünkohlschmaus

Ostfriesischer Grünkohl

saftiger Kassler Nacken · deftiger Bauch-Speck

Oldenburger Pinkel · geräucherte Mettenden

Salzkartoffeln · Bratkartoffeln

Grieben und Schmalz · Senf

pro
Person
14,90



Ostfriesischer Snirtjebraa

Geschmortes Schweinenacken Fleisch

Apfelrotkohl · Butterbohnen mit Speck

Schmorsauce

Salzkartoffeln · Bratkartoffeln

Ostfriesische kalte Beilagen:

Kürbis · Rote Beete · Gurken

Senf

pro
Person
15,90

Dessertauswahl

<i>Crème Brûlée mit frischen exotischen Früchten</i>	<i>3,00</i>
<i>Panna Cotta mit Mangospiegel im Glas</i>	<i>3,00</i>
<i>Italiensisches Tiramisu mit frischen marinierten Erdbeeren</i>	<i>4,50</i>
<i>Herrencreme mit Rum und Schokoladenstreusel</i>	<i>2,50</i>
<i>Ein Duo von Schokoladen- und Vanillemousse im Weckglas</i>	<i>3,00</i>
<i>Rote „Landhaus“ Grütze mit Vanillesauce im Weckglas</i>	<i>3,00</i>
<i>Schokoladenmousse mit Schwarzwälder Kirschkompott</i>	<i>3,00</i>
<i>Eistruhe mit Eiskonfekt</i>	<i>5,00</i>
<i>Vanillecreme mit frischen marinierten Erdbeeren</i>	<i>3,50</i>



Fleischgerichte extra

Kleine Cordon Bleu 4,50

Hähnchenschenkel (gegrillt) 3,00

Hausgemachte Frikadellen 2,50

Hähnchenschnitzel im Knuspermantel
(Mindestabnahme 20 Stück) 3,50

Frisch gebratene Schweineschnitzel 3,00

Couscous Bratlinge (Veggi) 2,50

Kartoffelbeilagen extra

Cremiges Kartoffelgratin 3,00

Kartoffelkroketten 2,50

Speck-Bratkartoffeln 2,50

Gemüsebeilagen extra

*Gemüseplatte mit Brokkoli, Erbsen,
Möhren, Kohlrabi, Blumenkohl
mit Butterbrösel und Hollandaise* 3,00

*Gemüseplatte mit Brokkoli, Erbsen,
Möhren, Kohlrabi, Bohnen im Speck-
mantel, Blumenkohl mit Butterbrösel* 3,50

*Mediterranes Pfannengemüse
mit Paprika, roten Zwiebeln,
Zucchini, Aubergine, Lauch und
frischen Champignons* 3,80

Salat extra

Griechischer Krautsalat 2,00

*Bunter Tomatensalat mit Basilikum,
Mozzarellaperlen* 3,50

Bunter Bauernsalat mit Fetakäse 3,50

Karottensalat mit Ananas 2,00

*Kartoffelsalat mit Gemüsegurke, Ei,
Fleischwurst, Zwiebeln und Kräuter* 3,00

*Geflügelsalat „Hawaii“ mit Ananas,
Pfersich und cremiger Curry-Majonaise* 3,50

*Mediterraner Nudelsalat mit
getrockneten Tomaten und Lauch* 3,00

Gurkensalat mit frischem Dill 2,00

*Tortellinisalat mit Frühlingslauch,
Cherrytomaten, buntem Paprika und
mildem Dressing* 2,50

Leihgaben

<i>Bierwagen</i>	<i>200,00</i>
<i>Mindestverzehr</i>	<i>250,00</i>
.....	
<i>Kühlwagen</i>	<i>75,00</i>
.....	
<i>Bierzeltgarnitur</i>	<i>17,50</i>
.....	
<i>Stehtische</i>	<i>8,50</i>
.....	
<i>Tische (verschiedene Größen)</i>	<i>6,50</i>
.....	
<i>Bankettstühle</i>	<i>5,50</i>
.....	
<i>Theke mit Spüle</i>	<i>65,00</i>
.....	
<i>Kaffeemaschine (mit Pumpkanne)</i>	<i>45,00</i>
.....	
<i>Geschirr (Teller, Besteck)</i>	<i>p. P. 1,50</i>
.....	
<i>Reinigungsgebühren</i>	<i>p. P. 2,50</i>
.....	
<i>Kaffee-/Teegeschirr</i>	<i>p. P. 1,50</i>

Leihgaben

DUNI Servietten (50 Stück) *20,00*

Tischwäsche *pro Decke 5,00*

Fahrtkosten werden je nach Aufwand und Entfernung berechnet im Umkreis von
(je Fahrt) *3 km - 9 km jeweils 12,50*
10 km - 15 km jeweils 20,00
ab 16 km Preis auf Anfrage

Dekorationspauschale *je nach Aufwand*

Getränke auf Kommission *Preise auf Anfrage*

Leihgebühren Gläser *Preise auf Anfrage*

*Für Zelte usw. unterbreiten wir Ihnen gerne ein Angebot bzw. vermitteln an Zeltverleiher.
Weiteres Equipment auf Anfrage*

*Rückgabe der Catering Utensilien, Geschirr etc.
Mo. - Mi. 8:00 - 12:00 Uhr oder Mo. 16:00 - 18:00 Uhr*

*Hotel
Restaurant
Festsaal
Bundeskegelbahn
Partyservice und Catering
Ferienhäuser
Monteurunterkünfte*

Landgasthof

Zum großen Krug

Genuss & Tradition

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