

Cateringservice

Wir kommen zu Ihnen!



Feiern
ganz
nach Ihrem
Geschmack!



*** Hotel

Zum großen Krug

GENUSS & TRADITION



Inhaltsverzeichnis

<i>Inhaltsverzeichnis</i>	02
<i>Vorwort</i>	03
<i>Suppen</i>	04
<i>Eintöpfe</i>	05
<i>Festtagsbuffet</i> ab 30 Personen	06
<i>Das Klassiker Buffet</i> ab 25 Personen	07
<i>Reiners Deluxe Buffet</i> ab 25 Personen	08
<i>Kalt warmes Buffet</i> ab 35 Personen	09
<i>BBQ Buffet</i> ab 50 Personen	10-11
<i>Kleines Buffet</i> ab 15 Personen	12
<i>Oma Garrels Grünkohlschmaus</i> ab 15 Personen	13
<i>Ostfriesischer Snirtjebraa</i> ab 15 Personen	14
<i>Dessertauswahl</i>	15
<i>Kartoffel- und Gemüsebeilagen</i>	16
<i>Leihgaben</i>	17
<i>Noch wichtig zu wissen</i>	18

Lieber Kunde,

*wir bedanken 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)

*Hochzeitsuppe
Rinderkraftbrühe mit Markklößchen,
Gemüsestreifen und Sternchennudeln* **4,80**

*Hühnerkraft
mit Hühnerfleisch, Eierstich,
Gemüsestreifen, Reis* **4,80**

*Spargelcremesuppe „Nienburger Art“
mit Spargelstücken und Petersilien* **4,80**

*Brokkolicremesuppe
mit Karottenstroh und Sahnehaube* **4,80**

*Ostfriesische Käse-Lauchsuppe
mit Hackfleisch* **5,50**

Griechische Gyrossuppe **6,50**



Kräftige Eintöpfe ab 20 Personen (500 ml je Portion)

*Herzhafter Erbseneintopf
mit Speck und Würstchen* **7,90**

*Linseneintopf
mit buntem Gemüse, Kartoffelwürfel,
Speck und Würstchen* **7,90**

*Ungarische Gulaschsuppe
mit Rindfleisch, Zwiebeln, Paprika
und Kartoffelwürfel* **8,50**

*Friesischer Kartoffeleintopf
mit Lauchstreifen, Sellerie, Karotten,
Speck und Mettwurst* **7,90**



Festtagsbuffet ab 30 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 · Kartoffelgratin

bunt gemischter Salat mit Joghurtdressing

pro
Person
28,90



Das Klassiker Buffet ab 25 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
24,90*

Reiners Deluxe Buffet ab 25 Personen

*frisch gebratene Schweineschnitzel · Hähnchengyros
Cordon Bleu*

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

goldgelber Kartoffelgratin · Röstkartoffeln

frisch gebackenes Steinofenbaguette

Kraut- und Bauernsalat

*Tzatziki
pikante Pfefferrahmsauce
frische Rahmchampignonsauce
Senf · Ketchup*

*Crème Brûlée
mit frischen exotischen Früchten*

*pro
Person
26,50*

Kalt warmes Buffet ab 35 Personen

*Saftiger Krustenbraten (Wirdumer Krustenbraten)
Rinderroulade gefüllt mit Mett, Zwiebel, Speck, Gewürzgurke, Senf
(eine Rouladen pro Person) · Schmorsauce
Hähnchenschnitzel im Knuspermantel*

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

Petersilienkartoffeln · Kartoffelkroketten · Spätzle in Butter geschwenkt

Käsebrett mit herzhafter Käseauswahl und Früchten

*Tomate-Mozzarella mit Rucola-Pesto
Mini Schnitzel auf hausgemachten Kartoffelsalat im Weckglas*

Norwegischer Räucherlachs mit Sahnemerrettich

*Matjeshäppchen auf Hausfrauensauce
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 Vanillecreme im Weckglas
Ein Duo von Schokolade und Vanillemousse im Weckglas*

pro
Person
33,90



BBQ Buffet vom Holzgrill ab 50 Personen

*Schweinesteaks · mariniertes Hähnchenbrustfilet · Grillschnecke
Bratwurst · Hacksteaks · Hirtenröllchen gefüllt mit Feta
Schweinenackensteaks*

mediterranes Grillgemüse:

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

Rosmarinkartoffeln · Kartoffelgratin

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

Farmersalat · Krautsalat · Karottensalat mit Ananas

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



Partybrötchen · Kräuterbutter · Butter

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

*Tiramisu mit frischen Erdbeeren
Panna Cotta mit Mangospiegel*

*pro
Person
38,50*

*Das Grillen übernehmen gerne unsere Grillköche für ca. 2 Stunden für Sie!
Transport- und Aufbaukosten 75,00*

Jegliche Umbestellung wird mit einem Aufpreis berechnet!

*mariniertes Rinderhüftsteak + 5,50
Geflügelbratwurst + 3,50
Gemüse Patties (aus Couscous) + 4,00*

*Preisliste Verleih von Teller, Besteck, Buffettische etc.
siehe Seite 25.*



Unser kleines einfaches Buffet
Schnitzelplatte ab 15 Personen

Frisch gebratene Schweineschnitzel

Hähnchenschnitzel im Knuspermantel

pikante Paprikasauce

frische Champignonsauce

Kartoffelkroketten

goldgelber Kartoffelgratin

*pro
Person
17,90*



Oma Garrels Grünkohlschmaus

ab 15 Personen
(bis 15. März Saison)

Ostfriesischer Grünkohl

saftiger Kassler Nacken · deftiger Bauch-Speck

Oldenburger Pinkel · geräucherte Mettenden

Salzkartoffeln · Bratkartoffeln

Grieben und Schmalz · Senf

pro
Person
17,50



Ostfriesischer Snirtjebraa

ab 15 Personen

Geschmortes Schweinenacken Fleisch

Apfelrotkohl · Butterbohnen mit Speck

Schmorsauce

Salzkartoffeln · Bratkartoffeln

*Ostfriesische kalte Beilagen:
Kürbis · Rote Beete · Gurken*

Senf

*pro
Person
18,90*

Dessertauswahl

Crème Brûlée mit frischen exotischen Früchten 4,00

Panna Cotta mit Mangospiegel im Glas 4,00

*Italiensches Tiramisu mit frischen marinierten Erdbeeren
(Saison)* 5,50

Ein Duo von Schokoladen- und Vanillemousse im Weckglas 4,00

Rote „Landhaus“ Grütze mit Vanillesauce im Weckglas 4,00

Schokoladenmousse mit Schwarzwälder Kirschkompott 4,00

*Vanillecreme mit frischen marinierten Erdbeeren
(Saison)* 4,50

Kartoffelbeilagen extra

Cremiges Kartoffelgratin 4,50

Kartoffelkroketten 3,50

Speck-Bratkartoffeln 3,50

Gemüsebeilagen extra

*Gemüseplatte mit Brokkoli, Erbsen,
Möhren, Kohlrabi, Bohnen mit Speck,
Blumenkohl mit Butterbrösel* 4,50

*Mediterranes Pfannengemüse
mit Paprika, roten Zwiebeln,
Zucchini, Aubergine, Lauch und
frischen Champignons* 6,50

Leihgaben

<i>Bierwagen</i>		<i>270,00</i>
<i>Kühlwagen</i>		<i>115,00</i>
<i>Bierzeltgarnitur</i>		<i>19,50</i>
<i>Stehtische</i>		<i>9,50</i>
<i>Buffettisch (verschiedene Größen)</i>		<i>8,50</i>
<i>Theke mit Spüle</i>		<i>75,00</i>
<i>Geschirr (Teller, Besteck)</i>	<i>p. P.</i>	<i>2,00</i>
<i>Reinigungsgebühren</i>	<i>p. P.</i>	<i>3,50</i>
<i>Kaffee-/Teegeschirr</i>	<i>p. P.</i>	<i>1,50</i>
<i>Tischwäsche</i>	<i>pro Decke</i>	<i>5,00</i>

Noch wichtig zu wissen!

Fahrtkosten werden je nach Aufwand und Entfernung berechnet im Umkreis von (je Fahrt)

<i>3 km - 9 km jeweils</i>	<i>20,00</i>
<i>10 km - 15 km jeweils</i>	<i>25,00</i>
<i>ab 16 km</i>	<i>Preis auf Anfrage</i>

Getränke auf Kommission *Preise auf Anfrage*

Leihgebühren Gläser *Preise auf Anfrage*

*Bitte bringen Sie das Geschirr nach der Veranstaltung sauber zurück.
Gerne können Sie hier unsere Dienstleistung in Anspruch nehmen: gegen Aufpreis holen wir auch das nicht gespülte Geschirr bei Ihnen ab.*

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

Für Zelte usw. vermitteln wir gerne an Zeltverleiher. Weiteres Equipment auf Anfrage.

Die verbindliche Angabe der Personenzahl muss 7 Tage vor der Veranstaltung erfolgen. Spätere Kürzungen der Personenzahl können leider nicht mehr berücksichtigt werden.

*Hotel
Restaurant
Festsaal
Bundeskegelbahn
Partyservice und Catering
Ferienhäuser
Monteurunterkünfte*

**** Hotel*

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*