

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,
Gemüwestreifen und Sternchennudeln* **4,80**

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

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*