

# Bankettmappe



*Feiern und genießen im*

---

Landgasthof  
**Zum großen Krug**  
Genuss & Tradition

---



# INHALTSVERZEICHNIS

<i>Vorwort</i> .....	03	<i>Buffetvariationen</i> .....	16-23
<i>Räumlichkeiten</i> .....	04	<i>Klassisches Hochzeitsbuffet</i> .....	17
<i>Zimmer</i> .....	05	<i>Mediterranes Buffet</i> .....	18
<i>Suppen</i> .....	06-07	<i>Grillbuffet</i> .....	19
<i>Hauptgerichte</i> .....	08-11	<i>Exklusives Hochzeitsbuffet</i> .....	20
<i>Gemischte Bratenplatte</i> .....	09	<i>Wildbuffet</i> .....	21
<i>Wirdumer Hausplatte</i> .....	09	<i>Ostfriesenbuffet</i> .....	22
<i>Steakplatte</i> .....	10	<i>Frühstücksbuffet / Brunch</i> .....	23
<i>Schnitzelvariationen</i> .....	10	<i>Dessertideen</i> .....	24-25
<i>Reiners Schnitzelplatte deluxe</i> .....	11	<i>Wirdumer Schnittchen</i> .....	26-29
<i>Ostfriesische Hauptgerichte</i> ...12-13		<i>Wirdumer Schnittchen 1</i> .....	27
<i>Ostfriesischer Grünkohl</i> .....	13	<i>Wirdumer Schnittchen 2</i> .....	28
<i>Snirtjebraten</i> .....	13	<i>Wirdumer Schnittchen 3</i> .....	29
<i>Ostfriesisches Menü</i> .....	14-15	<i>Tee &amp; Kaffee</i> .....	30
		<i>Mitternachtssnack</i> .....	31

# Lieber Gast,

*wir bedanken uns uns sehr herzlich  
für Ihr Interesse an einer Veranstaltung in unserem Haus.*

*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.*

*In unserem Hause befinden sich 5 verschiedene Räume,  
um Ihre Veranstaltung mit dem passenden Ambiente in Szene zu setzen.  
Feiern Sie in gemütlicher Runde, wo es sich Altkanzler Helmut Kohl  
schon schmecken lassen hat.*

*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!  
Bis bald Ihr  
**Landgasthof „Zum großen Krug“***

*Auf den nächsten Seiten möchten wir Ihnen die vielen Möglichkeiten  
unseres Hauses vorstellen.*



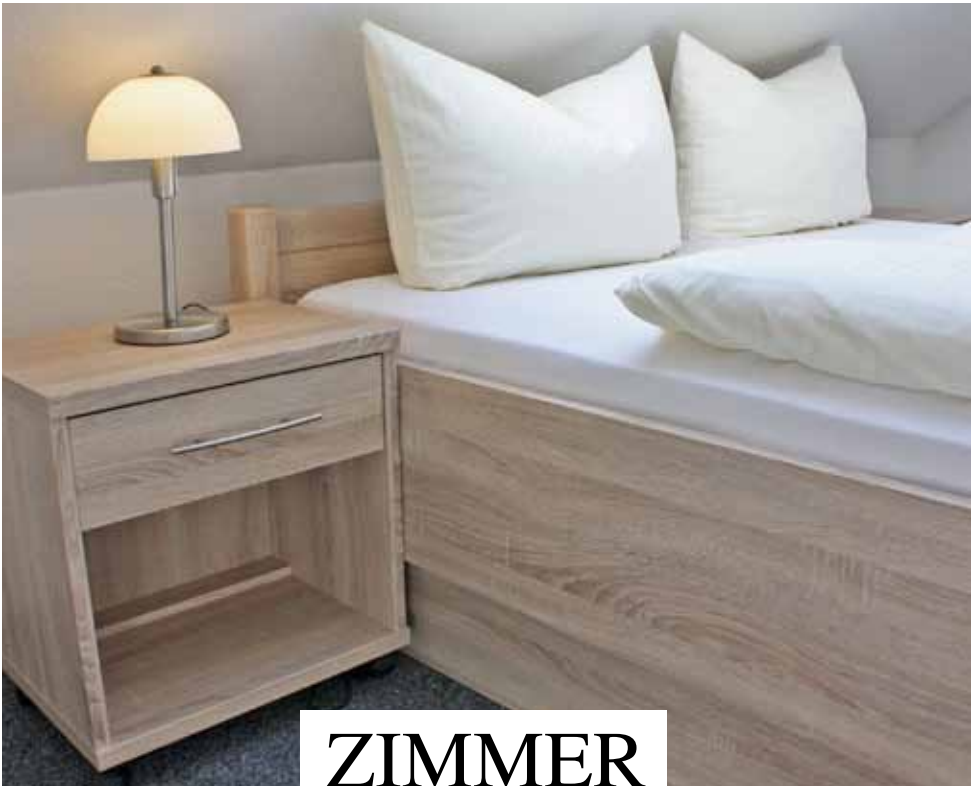
# RÄUMLICHKEITEN

*Egal ob in kleiner Runde oder in einer größeren Gruppe, wir bieten Ihnen Räumlichkeiten, in denen Sie in Ruhe oder mit ausgelassener Stimmung feiern können.  
Ganz so, wie Sie es sich wünschen.*

*Um einen umfassenden Eindruck von unseren Räumlichkeiten zu bekommen, besuchen Sie uns am besten vor Ort.  
Gemeinsam suchen wir den optimalen Raum für Ihre Festlichkeit.*

<b>Saal</b>	<b>100 Personen (25 / 45 Personen)</b>
<b>Gaststube</b>	<b>20 Personen</b>
<b>Anbau</b>	<b>35 Personen</b>
<b>Clubzimmer</b>	<b>12 Personen</b>
<b>Frühstücksraum</b>	<b>32 Personen</b>
<b>Kegelbahn</b>	<b>35 Personen</b>

*Darüber hinaus verfügen wir über weitere Räumlichkeiten, die sich bestens zum Feiern eignen. Sprechen Sie uns einfach an.*



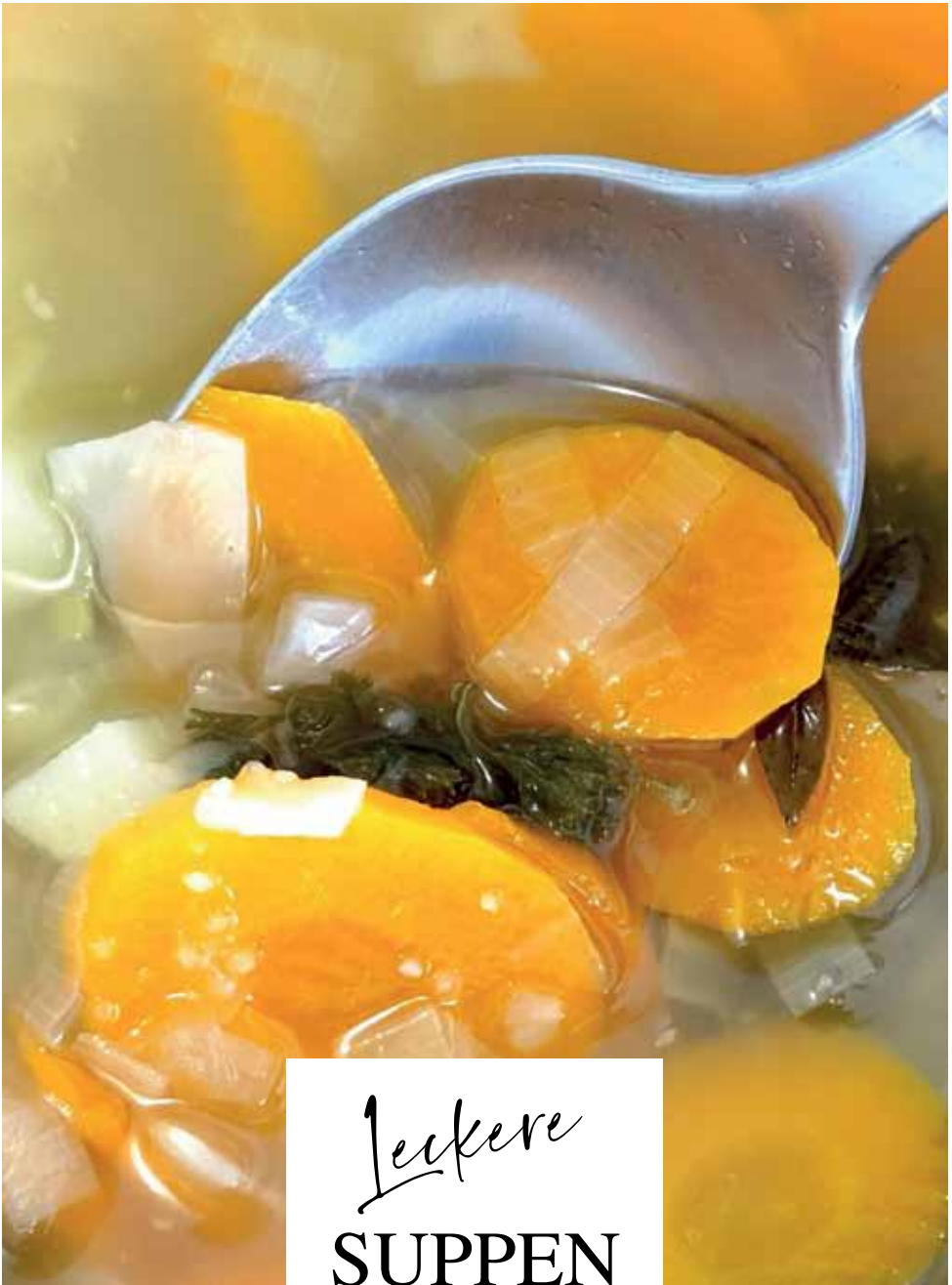
*Gerne reservieren wir Hotelzimmer für Ihre Gäste.*

*Das Landgasthof „Zum großen Krug“ verfügt über 5 Einzelzimmer,  
22 Doppelzimmer und 10 Ferienhäuser (2-12 Personen).  
Alle Zimmer besitzen ein Bad/WC, Föhn, Kabel-TV und kostenfreies WLAN.*

*Unsere Hotelgäste als auch Nicht-Hotelgäste können jeden Morgen  
unser reichhaltiges Frühstück genießen.*

*Kostenlose Parkplätze stehen Ihnen am Hotel zur Verfügung.*

*In unserem À-la-carte Restaurant oder auf unserer Terrasse können Sie  
täglich frische und regionale Speisen genießen.*



*Leckere*  
**SUPPEN**

*Hühnerbrühe mit Gemüse und Eierstich*

*pro Person 3,80*

---

*Rinderkraftbrühe mit Gemüse und Marktklößchen*

*pro Person 3,80*

---

*Tomatencremesuppe mit marinierter Mozzarella und Basilikumcrotons*

*pro Person 4,50*

---

*Spargelcremesuppe (saisonal)*

*pro Person 4,50*

---

*Brokkolicremesuppe mit Sahnehaube*

*pro Person 4,50*

---

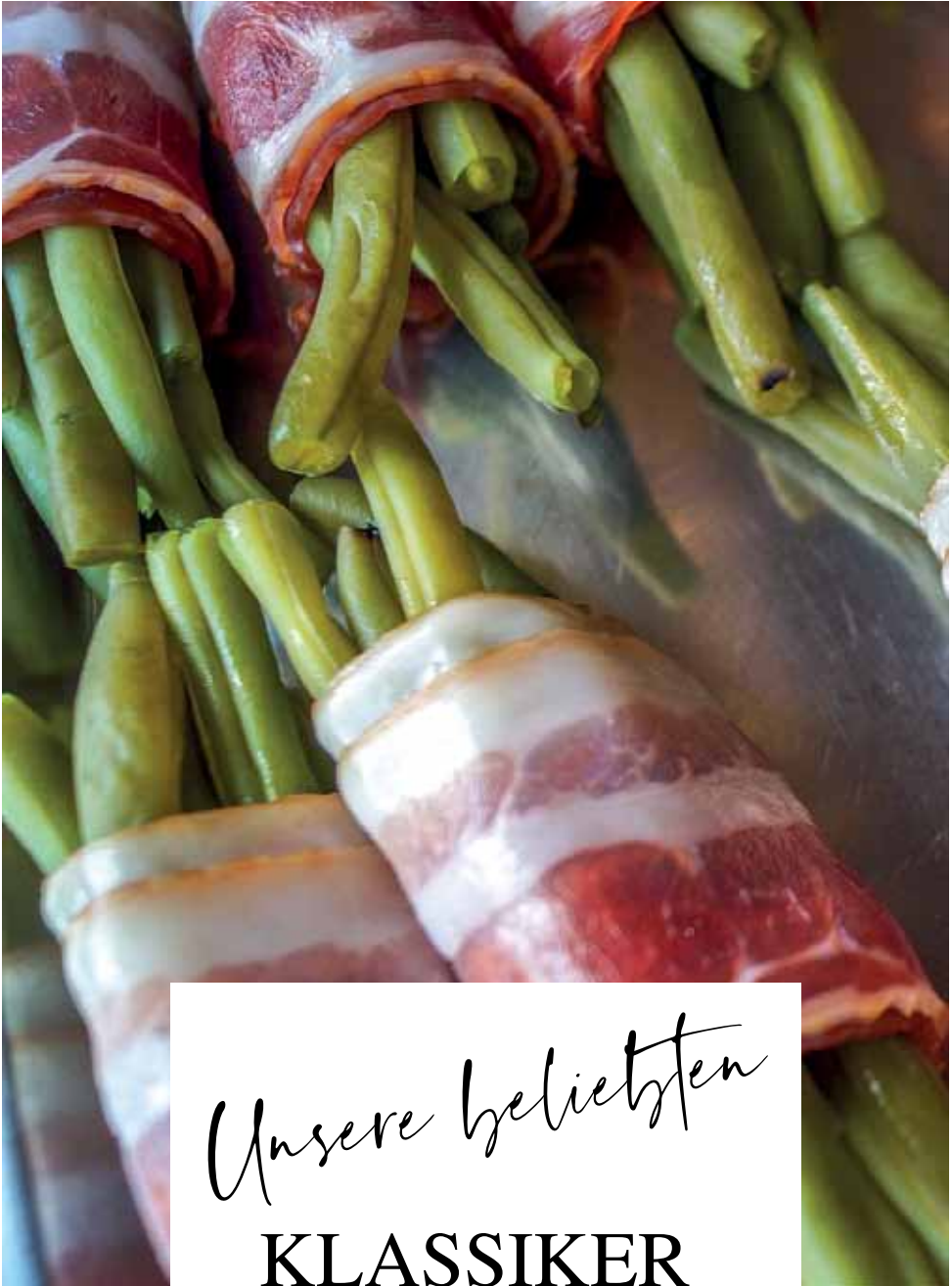
*Waldpilzsuppe mit Sahnehaube (saisonal / Winter)*

*pro Person 4,50*

---

*Lauchcremesuppe mit gerösteten Mandeln und Sahnehaube*

*pro Person 4,50*



*Unsere beliebtesten*

**KLASSIKER**



# Gemischte Bratenplatte

*Rind- und Schweinfleisch*

\*\*\*\*\*

*Bratensauce*

\*\*\*\*\*

*gemischte Gemüseplatte*

\*\*\*\*\*

*Petersilienkartoffeln | Kartoffelkroketten*

*pro Person* **14,50**

---

# Wirdumer Hausplatte

*Krustenbraten*

\*\*\*\*\*

*eine Roulade pro Person*

\*\*\*\*\*

*Putenbraten mit frischen Champignons*

\*\*\*\*\*

*Bratensauce*

\*\*\*\*\*

*gemischte Gemüseplatte*

\*\*\*\*\*

*Petersilienkartoffeln | Kartoffelkroketten*

*pro Person* **16,50**

# Steakplatte

*Rind-, Schweine- und Hähnchenmedaillons*

\*\*\*\*\*

*frische Champignons*

\*\*\*\*\*

*Bohnen im Speckmantel*

\*\*\*\*\*

*Röstitaler | Pommes*

\*\*\*\*\*

*Sauce Bearnaise*

*pro Person* **19,50**

---

# Schnitzelvariation

*Schnitzel mit Früchten und Camembert überbacken*

\*\*\*\*\*

*Schnitzel mit Paprikasauce*

\*\*\*\*\*

*Schnitzel mit Champignonsauce*

\*\*\*\*\*

*Kartoffelkroketten*

\*\*\*\*\*

*Fruchtspieß*

*pro Person* **13,90**

# Reiners Schnitzelplatte deluxe

*kleine Schweine- und Hähnchenschnitzel*

\*\*\*\*\*

*Cordon Bleu vom Schwein gefüllt mit Schinken und Käse*

\*\*\*\*\*

*Röstkartoffeln | Kartoffelgratin*

\*\*\*\*\*

*Pfannengemüse*

\*\*\*\*\*

*Paprika-, Jäger- und Champignonrahmsauce*

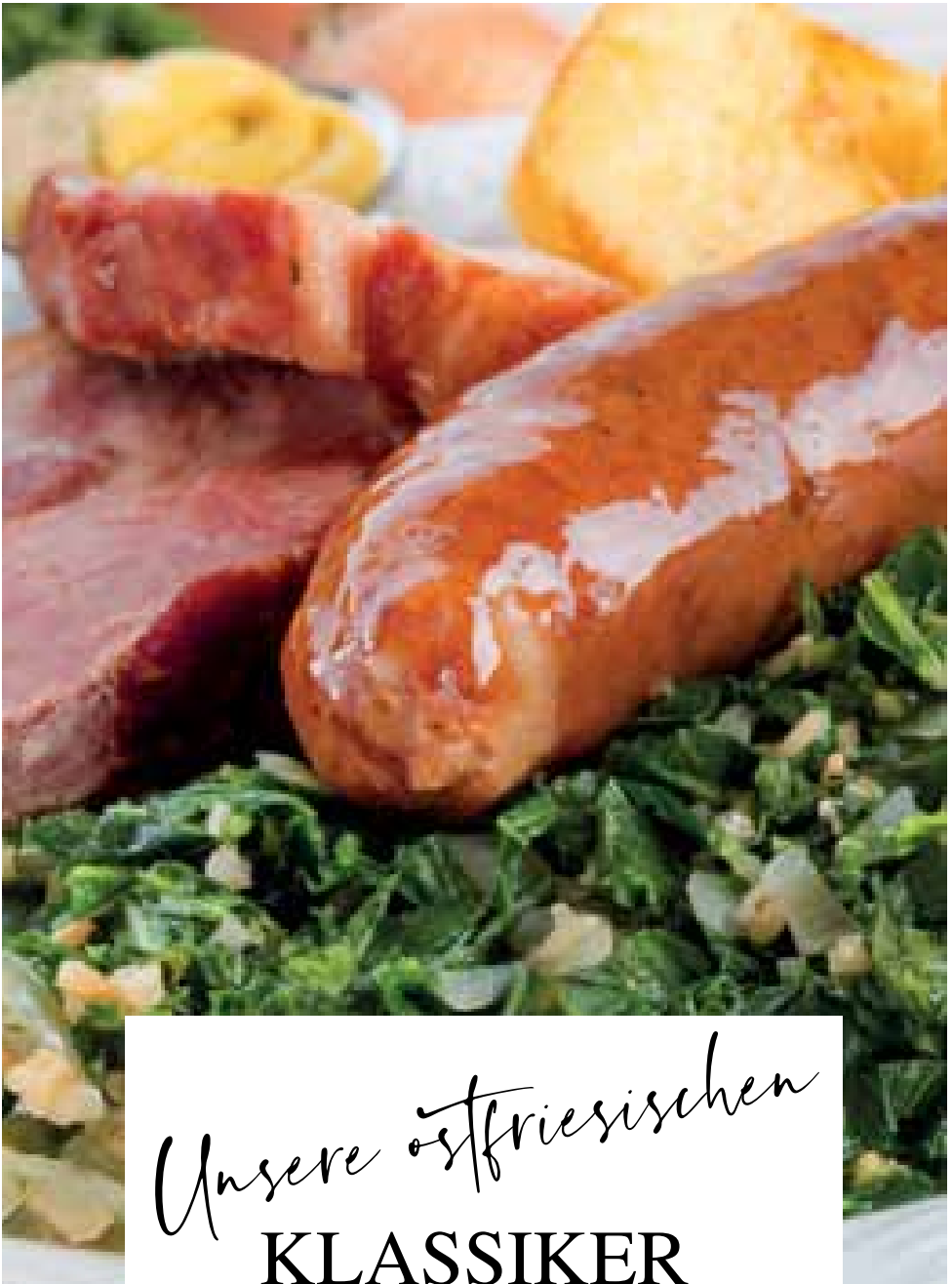
\*\*\*\*\*

*Bauernsalat | Farmersalat | Tomatensalat mit Mozzarellaperlen*

\*\*\*\*\*

*Schokoladenmousse | Obstsalat | Vanillesauce*

*pro Person* **22,50**



*Unsere ostfriesischen*  
**KLASSIKER**

# Ostfriesischer Grünkohl

(von Oktober bis März)

*Grünkohl*

\*\*\*\*\*

*Grieben*

\*\*\*\*\*

*Kassler | Speck | Pinkel | Mettenden*

\*\*\*\*\*

*Salzkartoffeln | Bratkartoffeln*

pro Person **12,50**

---

## Snirtjebraten

*Schweinefleischstücke*

\*\*\*\*\*

*Bratensauce*

\*\*\*\*\*

*Rotkohl | Bohnen*

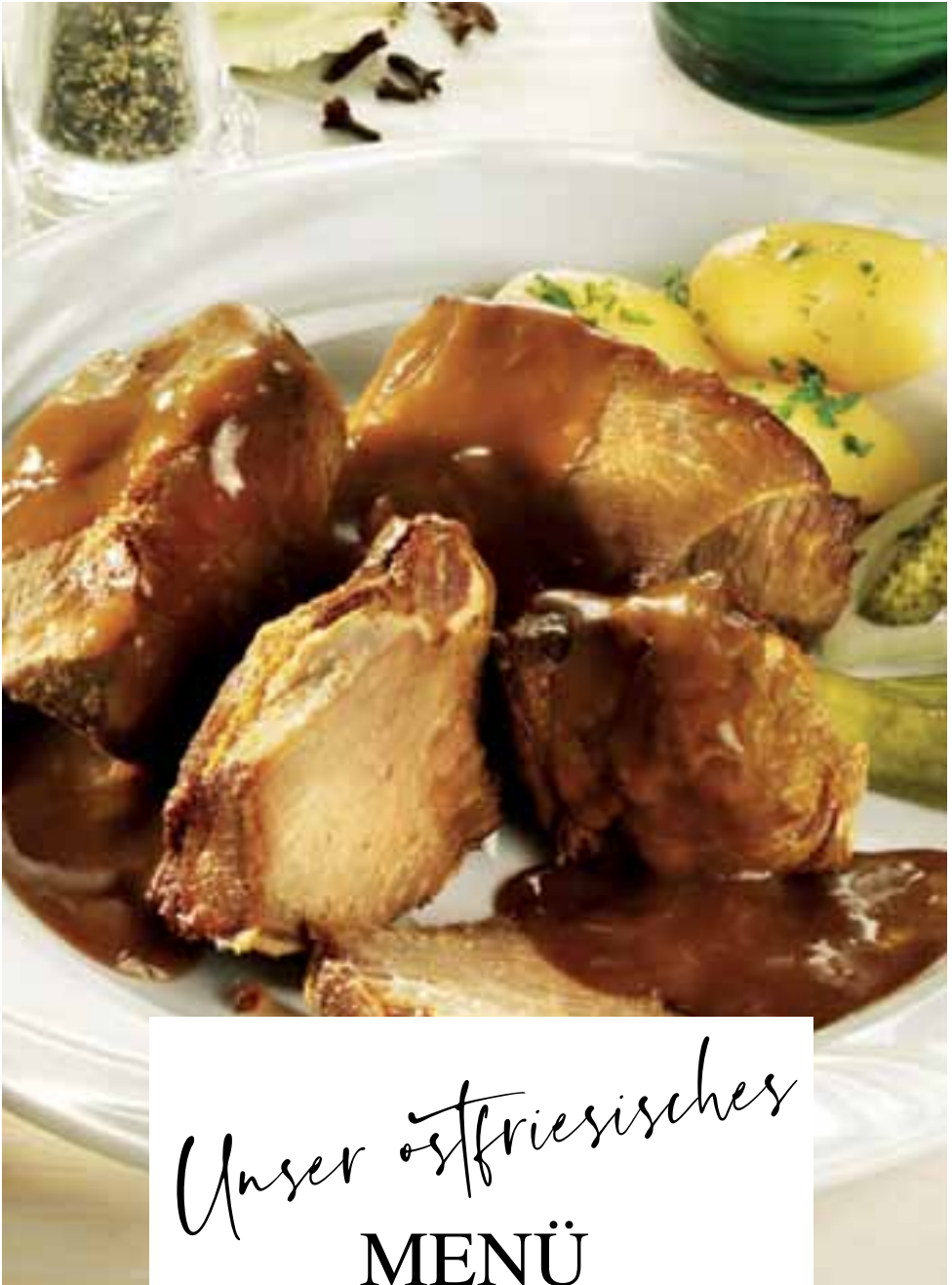
\*\*\*\*\*

*Salzkartoffeln*

\*\*\*\*\*

*Kürbis | Rote Beete | Senfgurken*

pro Person **13,90**



*Unser ostfriesisches*  
**MENÜ**

*Rinderkraftbrühe mit Gemüse und Marktklößchen*

\*\*\*\*\*

*Snirtjebraten mit Bratensauce*

\*\*\*\*\*

*Rotkohl*

\*\*\*\*\*

*Salzkartoffeln | Bratkartoffeln*

\*\*\*\*\*

*Kürbis | Rote Beete | Senfgurken*

\*\*\*\*\*

*Eis mit heißen Kirschen oder  
Bontjesopp mit Vanilleeis und Sahne*

*pro Person* **18,50**



*Unsere beliebtesten*

**BUFFETVARIATIONEN**



# Klassisches Hochzeitsbuffet

(ab 20 Personen)

*Suppe nach Wahl*

\*\*\*\*\*

*Krustenbraten | Hähnchenbrustfilet | Jägerpfanne*

\*\*\*\*\*

*pikante Paprikasauce | Bratensauce*

\*\*\*\*\*

*Gemüseplatte mit Hollandaise*

\*\*\*\*\*

*Röstkartoffeln | Kartoffelgratin | Reis*

\*\*\*\*\*

*gefüllte Eier | Spargelröllchen*

\*\*\*\*\*

*kleine Frikadellen | kleine Schnitzel | kleine Hähnchenkeulen*

\*\*\*\*\*

*bunt gemischte Fischplatte (Lachs, Matjes, Makrele, Forelle, Aal)*

\*\*\*\*\*

*bunt gemischte Käseplatte*

\*\*\*\*\*

*Partybrötchen | 2 Sorten Butter*

\*\*\*\*\*

*geräucherte Mettenden*

\*\*\*\*\*

*Tomaten-, Gurken- und Möhrensalat*

\*\*\*\*\*

*Schoko- & Vanillepudding | Rote Grütze mit Vanillesauce | Obstplatte*

*pro Person* **28,90**

# Mediterranes Buffet

(ab 25 Personen)

*verschiedene Antipasti Sorten*

\*\*\*\*\*

*Tomate-Mozzarella | Honigmelone mit Parmaschinken*

\*\*\*\*\*

*Sauce al Pesto | Aiolisauce*

\*\*\*\*\*

*italienischer Bauernsalat mit Feta*

\*\*\*\*\*

*Bruschetta- und Ciabattabrot*

\*\*\*\*\*

*Lachsfilet gefüllt mit getrockneten Tomaten und Mozzarella*

\*\*\*\*\*

*Saltimbocca vom Schwein*

\*\*\*\*\*

*Garnelenspieß*

\*\*\*\*\*

*blutrote Tomatensauce | Knoblauchsauce*

\*\*\*\*\*

*Rosmarinkartoffeln*

\*\*\*\*\*

*Bandnudeln | Gnocchi*

\*\*\*\*\*

*italienisches Ratatouille | mediterrane Lasagne*

\*\*\*\*\*

*luftiges Pannacotta | geschichtetes Tiramisu |  
fruchtiger Obstsalat | Limonencreme*

*pro Person* **29,80**

# Grillbuffet (nur im Haus)

(ab 25 Personen)

*Nackensteaks | Hähnchenbrustfilet | Bratwurst |  
Schnecken | Hacksteaks*

\*\*\*\*\*

*Tortellinisalat | Kartoffelsalat | Tomate-Mozzarellasalat  
andalusischer Nudelsalat | griechischer Bauernsalat Krautsalat*

\*\*\*\*\*

*Antipastiplatte*

\*\*\*\*\*

*mediterranes Gemüse*

\*\*\*\*\*

*Rosmarinkartoffeln*

\*\*\*\*\*

*Partybrötchen | 2 Sorten Butter*

\*\*\*\*\*

*Eisruhe mit 3 Sorten Eis | Mousse au Chocolat | Obstsalat*

*pro Person* **24,50**

# Exklusives (Hochzeits-) Buffet

(ab 40 Personen)

*Bauernsalat mit Feta | Cesarsalat mit Hähnchenbruststreifen |  
andalusischer Nudelsalat mit Rucola*

\*\*\*\*\*

*Schweinefilet in Champignonrahmsauce*

\*\*\*\*\*

*Lachs auf blutroter Tomatensauce mit Mozzarella überbacken*

\*\*\*\*\*

*Hähnchenbrustfilet in Currysauce*

\*\*\*\*\*

*bunte Gemüsepfanne*

\*\*\*\*\*

*Kartoffelgratin | Kartoffelkroketten | Kräuterrisotto*

\*\*\*\*\*

*bunte Antipastiplatte*

\*\*\*\*\*

*Tomate-Mozzarella Seranoschinken mit Melonenschiffchen*

\*\*\*\*\*

*Roastbeef im Stück gebraten mit Pfefferremoulade*

\*\*\*\*\*

*Käseplatte*

\*\*\*\*\*

*Fischplatte mit Räucheraal, Graved Lachs, Forellenfilets,  
Trio von Matjesfilets (Greetsieler Krabben)*

\*\*\*\*\*

*Partybrötchen 2 Sorten Butter*

\*\*\*\*\*

*Eistruhe mit 3 Sorten Eis | Obstsalat Panna Cotta | Duo von Mousse*

pro Person **35,00 - 40,00**

# Wildbuffet

(ab 20 Personen)  
(von März bis Oktober)

*Waldpilzcremesuppe*

\*\*\*\*\*

*Birnen mit Preiselbeeren gefüllt | Bohnensalat*

\*\*\*\*\*

*Wildschweinbraten | Hirschbraten | Entenbrust in Wildsauce*

\*\*\*\*\*

*Apfelrotkohl | Rosenkohl mit Speck und Zwiebeln |  
Prinzessbohnen im Speckmantel*

\*\*\*\*\*

*Rosmarinkartoffeln | Butterspätzle | Semmelknödel*

\*\*\*\*\*

*Vanillepudding mit beschwipsten Pflaumen*

*pro Person* **28,00**

# Ostfriesenbuffet

(ab 15 Personen)

*Kasseler | Speck | Mettenden | Pinkel | Snirtjebraten*

\*\*\*\*\*

*Rotkohl Bohnen | Updröcht Bohnen | Speckfettgrauarten |  
Steckrüben | Insett Bohnen | dicke Bohnen | Grünkohl*

\*\*\*\*\*

*Grieben | Bratensauce*

\*\*\*\*\*

*Salzkartoffeln | Röstkartoffeln*

\*\*\*\*\*

*Kürbis | Rote Beete | Senfgurken*

\*\*\*\*\*

*Klütje mit Birnen und Vanillesauce | Rote Grütze*

*pro Person* **19,50**

# Frühstücksbuffet / Brunch

(ab 20 Personen)

***Für Gesellschaften ab 20 Personen bieten wir unser reichhaltiges  
Frühstücksbuffet auf Wunsch im separaten Raum an.***

*Wurst- und Käsesorten | Lachs | Aufstriche | Butter*

\*\*\*\*\*

*Eier | Rührei | kleine Würstchen*

\*\*\*\*\*

*Obst | Joghurt | Müsli | Tomaten | Gurken*

\*\*\*\*\*

*Brot | Brötchen | Croissants*

\*\*\*\*\*

*Tee | Kaffee | Säfte*

pro Person **14,50**

---

***Zusätzlich zum Frühstücksbuffet können Sie auch ein Brunch buchen.***

*Hühnersuppe*

\*\*\*\*\*

*Krustenbraten | Hähnchenschnitzel | Jägerpfanne | Bratensauce*

\*\*\*\*\*

*bunte Gemüseplatte*

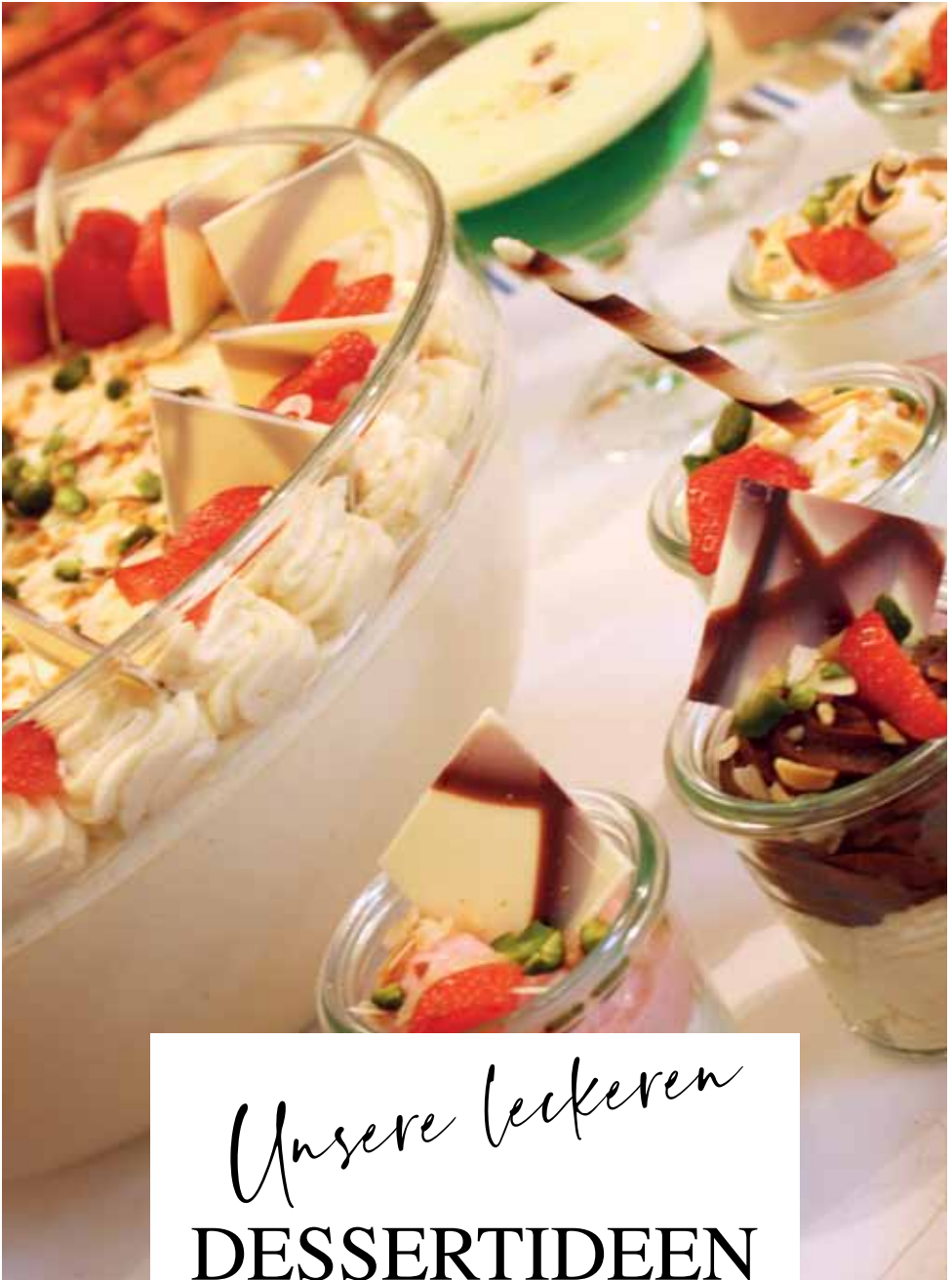
\*\*\*\*\*

*Petersilienkartoffeln | Kartoffelkroketten | Reis*

\*\*\*\*\*

*Rote Grütze mit Vanillesauce oder Schokomousse mit Vanillesauce*

pro Person **24,50**



*Unsere leckeren*  
**DESSERTIDEEN**



*Eis mit heißen Kirschen oder Himbeeren*

*pro Person 2,00*

---

*Rote Grütze mit Vanilleeis und Sahnehaube*

*pro Person 3,00*

---

*Crème brûlée mit frischen Früchten*

*pro Person 4,90*

---

*Zitronensorbet*

*pro Person 4,50*

---

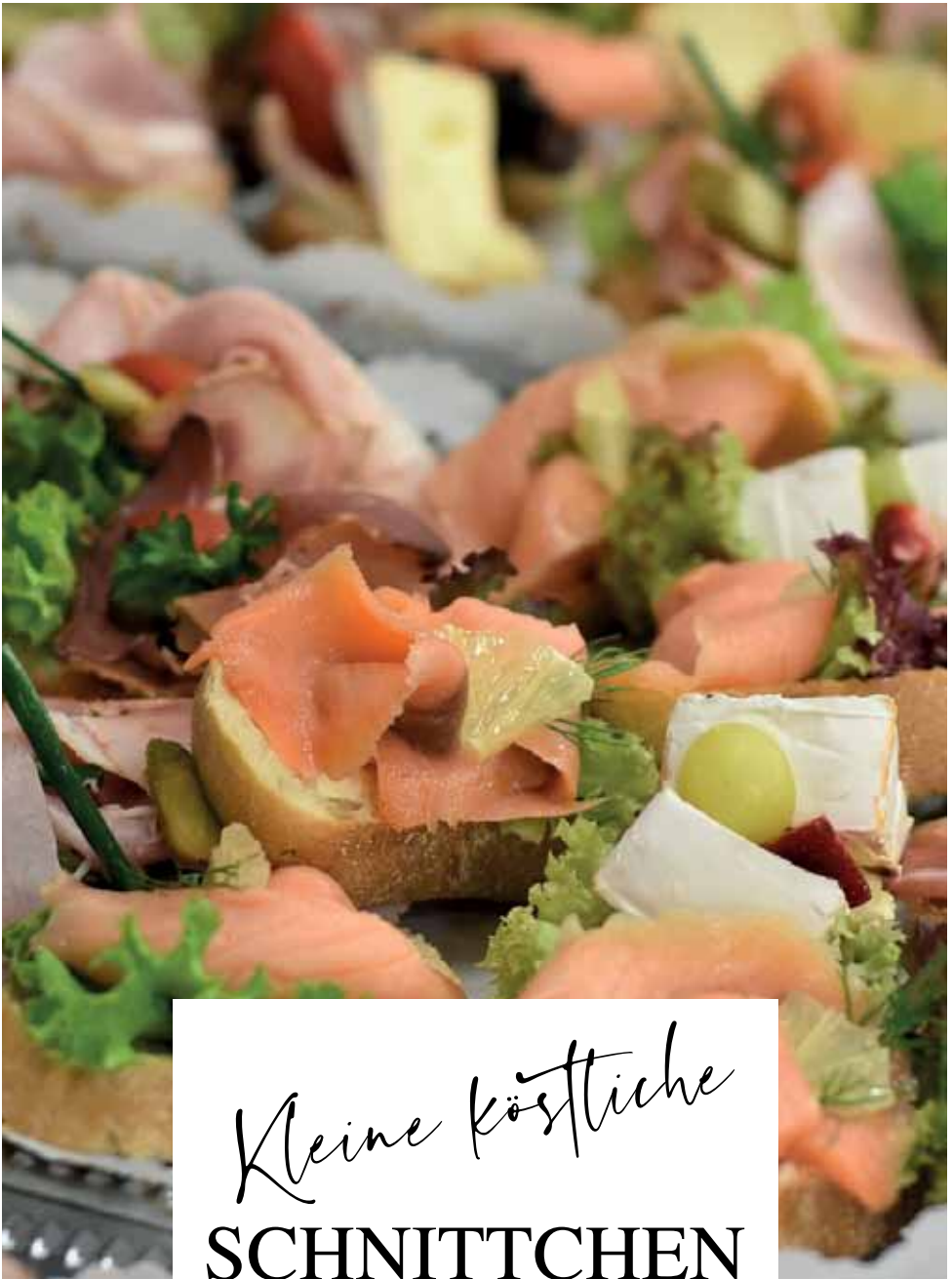
*Pannacotta mit frischen Erdbeeren (saisonbedingt)  
dazu Tiramisuschnitte*

*pro Person 4,50*

---

*Klutje mit Birnen und Vanillesauce (Oktober - Februar)*

*pro Person 6,50*



*Kleine köstliche*  
**SCHNITTCHEN**

# Wirdumer Schnittchen 1

*(ab 10 Personen)*

*Kochschinken mit Spargel*

\*\*\*\*\*

*Kasselerbraten mit Kirschtomate*

\*\*\*\*\*

*Salami mit Gewürzgurken*

\*\*\*\*\*

*Türinger Mett mit Zwiebelwürfel*

\*\*\*\*\*

*Holländischer Gouda mit Weintrauben*

\*\*\*\*\*

*Räucherlachs mit Sahnemeerrettich*

\*\*\*\*\*

*Matjesfilet mit Zwiebelringen*

*pro Person 9,50*

# Wirdumer Schnittchen 2

*(ab 10 Personen)*

*Serranoschinken mit Melone*

\*\*\*\*\*

*Türinger 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*

*pro Person 12,50*

# Wirdumer Schnittchen 3

*(ab 10 Personen)*

*Nordseekrabben mit Cocktailsauce*

\*\*\*\*\*

*Graved Lachs mit Senf-Dillsauce*

\*\*\*\*\*

*Serranoschinken mit Melone*

\*\*\*\*\*

*Roastbeef mit Sahnemeerrettich*

\*\*\*\*\*

*Französischer Camembert mit Weintrauben*

\*\*\*\*\*

*Türinger Mett mit Zwiebelwürfel*

\*\*\*\*\*

*Holländischer Gouda mit Weintrauben*

\*\*\*\*\*

*kleine selbstgemachte Frikadellen und Schnitzel*

\*\*\*\*\*

*gefüllte Eier*

*pro Person* **16,90**



# TEE & KAFFEE

*Kaffee | Tee*

*pro Person 4,90*

---

*1,5 Stück Kuchen*

\*\*\*\*\*

*Kaffee | Tee*

*pro Person 8,50*

---

*2 belegte Schnittchen*

\*\*\*\*\*

*Kaffee | Tee*

*pro Person 8,50*

---

*Rosinenbrot mit Butter oder Käse*

\*\*\*\*\*

*Kaffee | Tee*

*pro Person 9,50*



# MITTERNACHTSSNACK

*Currywurst mit Pommes*

*pro Person 5,80*

---

*Pizzaschnitten*

*pro Person 5,50*

---

*Mini Frikadellen im Glas mit Nudelsalat*

*pro Person 5,80*

---

*Gulaschsuppe*

*pro Person 4,90*

---

*Miniburger*

*pro Person 6,50*

*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](http://www.zum-grossen-krug.de)  
[grosserkrugwirdum@t-online.de](mailto:grosserkrugwirdum@t-online.de)*