



## PARTY- & EVENT-CATERING

### FRIESEN-BUFFET 1

Das Buffet aus der Region

#### **WARMER GERICHTE:**

Butterfisch mit Kräutern & Limetten, Kräuter-Knoblauchdipp

Ostfriesischer Snirtjebraten in Zwiebel-Senfsauce

zartes Schweinefilet mit frischen Champignons  
und Zwiebeln in einer Rahmsauce

saftige Rinderrouladen in Bratensauce

Butterkartoffeln

gebratene Drillingskartoffeln

feine Prinzessbohnen mit Speck und Zwiebeln

Rotkohl mit feinem Apfelmus und Nelken

#### **KALTE PLATTEN :**

Räucherlachs, Stremel Lachs, Forellenfilet

Makrele, Matjes und passende Dipps

Eingelegtes Rindfleisch an Essiggemüse

Maishähnchenbrust an Geflügelsalat

Käseauswahl vom Holzbrett mit Kräcker und Trauben

Brot- und Brötchenauswahl

Kräuterbutter

#### **SALATE:**

Green Vally (Salatmix aus: Buchweizen und grünem Gemüse)

Tomaten-Gurkensalat mit Gouda

bunter Bohnensalat

Farmersalat

#### **DESSERT:**

Teecreme

Herrencreme mit Rum und Schokoladenstücke

Rote Beerengrütze mit Vanillesauce



#### **Info & Preise:**

Angebot gültig bis voraussichtlich Dez. 2026

Alle Preise pro Person inkl. 7 % MwSt.

Ab 100 Personen

**31,90 €**

Ab 50 Personen

**33,90 €**

Ab 20 Personen

**35,90 €**

**Leihgeschirr 4,00 €**

Alle Preise sind Abholpreise.

Gerne passen wir das Buffet ihren wünschen



## PARTY- & EVENT-CATERING

### FRIESEN-BUFFET 2

Das Buffet aus der Region

#### **WARMER GERICHTE:**

Flusslachs und Zanderfilet mit Garnelensauce  
zartes Schweinefilet mit frischen Champignons und Zwiebeln in einer Rahmsauce  
Hirschbraten in Burgundersauce  
sahniges Kartoffelgratin mit Lauch und Käse überbacken  
Ostfriesische-Kräuterkartoffeln  
erlesene Gemüseauswahl und Apfelrotkraut

#### **KALTE PLATTEN :**

Räucherlachs, Stremel Lachs, Forellenfilet  
Makrele, Matjes und passende Dipps  
Eingelegtes Rindfleisch an Essiggemüse  
Maishähnchenbrust an Geflügelsalat  
Käseauswahl vom Holzbrett mit Kräcker und Trauben  
Brot- und Brötchenauswahl  
Kräuterbutter

#### **SALATE:**

Green Valley (Salatmix aus: Buchweizen und grünem Gemüse)  
Bauernsalat  
bunter Bohnensalat  
Farmersalat

#### **DESSERT:**

Teecreme  
Rote Beerengrütze mit Vanillesauce  
frischer Obstsalat



#### **Info & Preise:**

Angebot gültig bis voraussichtlich Dez. 2026  
Alle Preise pro Person inkl. 7 % MwSt.

Ab 100 Personen

**34,40 €**

Ab 50 Personen

**36,40 €**

Ab 20 Personen

**38,40 €**

**Leihgeschirr 4,00 €**

Alle Preise sind Abholpreise.

Gerne passen wir das Buffet ihren wünschen