

FRIESEN-BUFFET 1

Unser Angebot für Ihre Feier

SUPPE: (Wahlweise)

Rindfleisch- oder Hühnersuppe „nach Art des Hauses“
 Baguette (am Tisch serviert)

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 Valley (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. MwSt.

Ab 150 Personen	36,00 €
Ab 100 Personen	37,00 €
Ab 50 Personen	39,55 €
Ab 20 Personen	41,60 €
Aufpreis Suppe	4,70 €

Gerne passen wir das Buffet ihren wünschen an

FRIESEN-BUFFET 2

Unser Angebot für Ihre Feier

SUPPE: (Wahlweise)

Norddeutsche Krabbensuppe
Baguette (am Tisch serviert)

WARME 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. MwSt.

Ab 150 Personen	40,00 €
Ab 100 Personen	41,50 €
Ab 50 Personen	42,60 €
Ab 20 Personen	45,70 €
Aufpreis Suppe	auf Anfrage

Gerne passen wir das Buffet ihren wünschen an