

FRIESEN-BUFFET 1

Unser Angebot für Ihre Feier

SUPPE: (Wahlweise)

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

WARME 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 Dips
 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. 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

GASTHOF-TEPE

FRIESEN-BUFFET 2

Unser Angebot für Ihre Feier

SUPPE: (Wahlweise)

Norddeutsche Krabbensuppe
 Baguette (am Tisch serviert)

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 Dips
 Eingelegtes Rindfleisch an Essiggemüse
 Maishähnchenbrust an Geflügelsalat
 Käseauswahl vom Holzbrett mit Kracker und Trauben
 Brot- und Brötchenauswahl
 Kräuterbutter

SALATE:

Green Vally (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