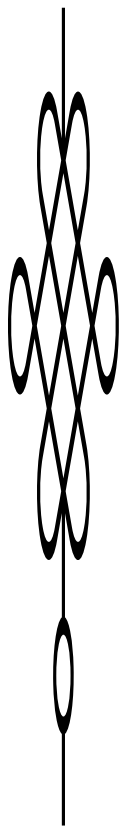


Menüs ab 10 Personen



Schlosspark-Hotel

Menü 1



Rinderkraftbrühe „Gärtnerin“

* * *

Gemischte Bratenplatte „Hof von Oldenburg“

**Rinderbraten, kleine Schnitzel, Hähnchenbrustfilets,
Gemüseplatte mit Blumenkohl, feinen Erbsen,
Rosenkohl und Karotten, Salat,
Salzkartoffeln**

* * *

„Eis & Heiß“

Vanilleeis mit heißen Kirschen

28,50 €

* zusätzlich Kroketten 1,50 € Aufpreis.

* Rinderroulade statt Rinderbraten 3,50

Menü 2



Hühnerbrühe mit feiner Gemüse-Einlage

* * *

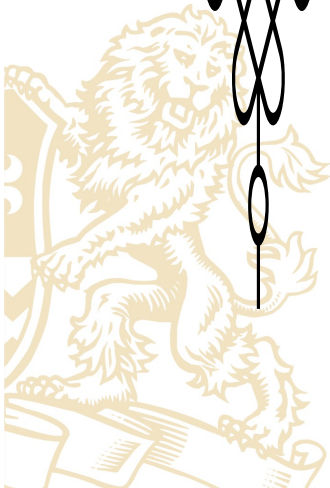
Schweinelendchen „Pariser Art“

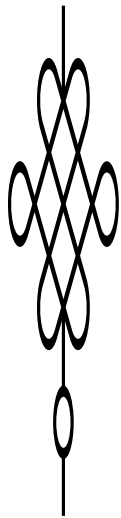
**panierte Schweinefilets mit feinem Gemüse umlegt,
gebackene Früchte, würzige braune Sauce, Kroketten**

* * *

Kleiner Eisbecher

27,50 €





Menü 3

„Minestrone“ italienische Gemüsesuppe

* * *

Schweinemedallions

mit Calvadosrahm und Apfelspalten,

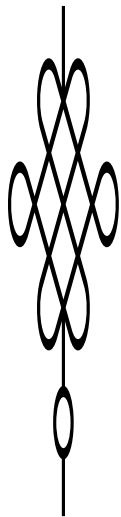
Broccoli Gemüse mit Mandeln,

Salate der Saison, Kartoffelkroketten

* * *

Zitronencreme mit Sahne

30,50 €



Menü 4

Tomatencremesuppe „Gordon Gin“

* * *

Schnittjebraten „Ammerländer Art“

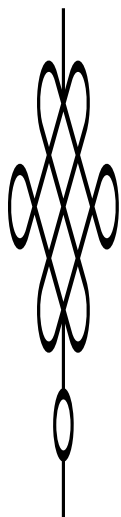
zartes frisches Schlachtfilet, würzig braune Sauce,
geschmorte Champignons, leckere Salate und deftige

Bratkartoffeln

* * *

Hausgemachte Rote Grütze mit Vanillesauce

32,00 €



Menü 5

Hühnerbrühe „Risibisi“

mit Reis und Erbsen

* * *

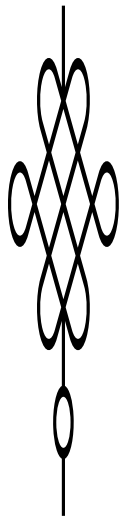
Rumpsteak „Senatoren Art“

mit Champignons, Zwiebeln, Tomate in Rahm, knackiger
Salatteller, Herzoginkartoffeln

* * *

Zitronengelee mit Früchten

38,50€



Menü 6

Räucherlachs mit Sahnemeerrettich, Toast und Butter

* * *

Kressesüppchen mit Grießnocken

* * *

„Steakplatte“

mit Rumpsteak, Schweinemedallions, Putensteak,
Grilltomate, Champignons, Salatteller,
Kartoffelvariation, Sauce Bernaise

* * *

Apfelbeignets mit Vanilleeis und Rumschokoladensauce

46,50 €

Büfettvorschläge ab 25 Pers.

Rustikales Landbüfett

Kartoffelrahmsuppe (am Tisch serviert)

* * *

Warme Speisen:

Gegrillter Schweinebraten, Bratkartoffeln, Kartoffelgratin,
Rührei mit Würfelschinken

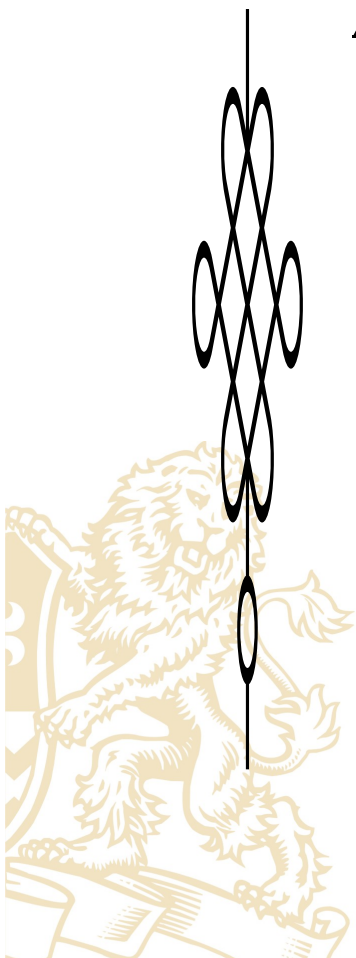
Kalte Speisen:

Kleine panierte Schnitzel, Hackmedallions, rustikale
Aufschnittplatte mit Mettwurst, Schinken, Leber und
Rotwurst, Schinkenröllchen mit Spargel gefüllt,
Käseplatte, verschiedene Salate, Variationen von Brot
und Baguette

* * *

Rote Grütze, Schokoladencreme, Vanillesauce

33,80 €





Schlosspark-Hotel Büfett

**Rinderkraftbrühe „Gärtnerin“ oder
„Hühnerbrühe mit feiner Einlage
(am Tisch serviert)**

*** * ***

Warme Speisen:

**Spießbraten warm aufgeschnitten, Hähnchenbrustfilets
auf pikanter Zigeunersauce, gebackene Champignons mit
Cocktailsauce, Rührei und Bratkartoffeln**

Kalte Speisen:

**Fischplatten mit Lachs, Forelle, Matjes und Sauerfisch,
Schinkenröllchen, Roastbeef, Schinken, Mettwurst,
Käseplatte, frischer Hackepeter, verschiedene Salate,
Variationen von Brot und Baguette**

*** * ***

Dessertauswahl

46,00 €



Schlosspark-Hotel

Italienisch-Internationales Büffet

Feine Tomatencreme mit Basilikum abgeschmeckt
(am Tisch serviert)

Spießbraten

warm aufgeschnitten mit einer Zwiebel-Balsamico-Sauce

Hänchenbrustfilets

in einer tomatisierten Salbei-Sauce

Filets vom nordischen Lachs

mit einer Honig-Senf-Sauce

Antipasti

-gegrilltes Gemüse

Gnocchi mit einer Spinatrahmsauce

Rosmarinkartoffeln, Bratkartoffeln

Serano Schinken an Melone

Käseplatte

kalter Braten mit einer Feigen-Senfsauce

Tomaten-Mozzarella, Wildkräutersalat, Krautsalat,

46,00 €

Hausgemachtes Tiramisu

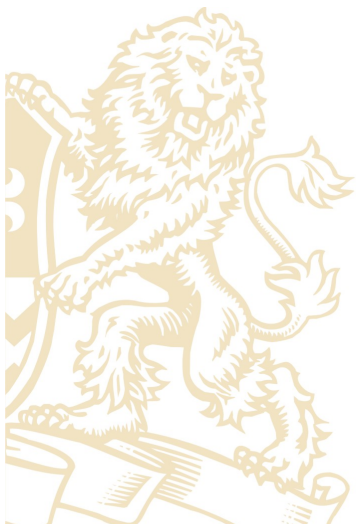
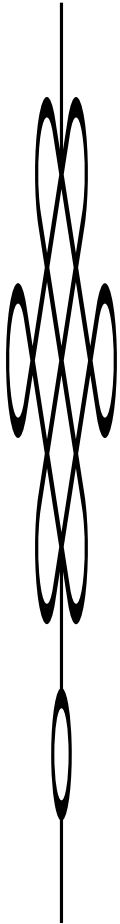
Erweiterung:

Gambas + 6,00 €

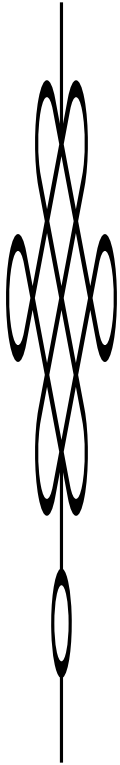
Nordseekrabbensalat +5,50 €

Roastbeef als kalte Platte +3,00 €

Kleine Schnitzel +3,00 €



Suppen-Auswahl



Rinderkraftbrühe „Gärtnerin“

feine Einlage mit Gemüse, Eierstich und Fleischklößchen

* * *

Hühnerbrühe

**mit Huhnfleisch, Eierstich, Nudeln, Gemüsestreifen
und Spargelspitzen**

* * *

Lauchcremesuppe

* * *

Spargelcremesuppe

(von Mai bis Juni)

* * *

Champignoncremesuppe

* * *

Blumenkohlcremesuppe

* * *

Geflügelcremesuppe „Königin Art“

mit Hühnerfleisch und Spargelspitzen

* * *

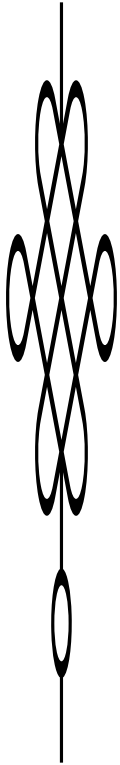
Kartoffelrahmsuppe „Holsteiner Art“

mit Schinkenstreifen und Wurstscheiben

* * *

Tomatencremesuppe mit Basilikumsahne





Dessert Auswahl

„Eis und Heiß“

Vanilleeis mit heißen Kirschen

* * *

Mousse au Chocolat mit Vanillesauce

* * *

Grießflammeri mit Fruchtsauce

* * *

Hausgemachte Rote Grütze mit Vanillesauce

* * *

Birne „Helene“

* * *

Pfirsich „Melba“

* * *

Zitronensorbet mit Sahne

* * *

Mandarinencreme mit Sahne

* * *

Bayerisch Creme mit Fruchtsauce und Sahne

* * *

Apfelbeignets mit Vanillespiegel, Bourbon-Eis

- **Aufschlag 5,50 €**

Information:

Die bis zum Vorabend gemeldete Personenzahl wird berechnet

Bei einem Menü geben wir keine Speisen außer Haus

