



Unser Service



Buffet Achternholt

ab 50 Personen

Kalte Speisen:

- Antipasti
- Tomate-Mozzarella-Basilikum
- Melonenschiffchen mit Ammerländer Schinken
- Gefüllte Schinkenröllchen
- Räucherlachs
- Geräuchertes Forellenfilet mit Honig-Meerrettichsauce
- Gefüllte Eier
- Große gemischte Käseplatte
- Bohnensalat
- Karotten-Apfel-Salat
- Bunter knackiger Salat mit Dressing
- Baguette mit Kräuterbutter und Italien-Dip

Warme Speisen:

- Rinderrouladen mit Bratensauce
- Spießbraten mit Zwiebelsauce
- Schweinefilet mit Champignonsauce
- Hähnchenbrustfilet in Mandelpanade mit mediterranem Gemüse
- Gemischtes Gemüse der Saison mit Hollandaise
- Apfelrotkohl
- Salzkartoffeln
- Bratkartoffeln
- Kroketten

Dessert:

- Mousse au Chocolat
- Herrencreme
- Rote Grütze mit Vanillesauce

pro Pers. 22,80 €

Mitternachtsbuffet Heiß & Kalt

Warme Speisen:

- Rührei mit Schinkenspeck
- Bratkartoffeln
- Currywurst

Canapés mit: rohem Schinken, Kochschinkenröllchen, Mettwurst, Hackepeter, Camembert, gekochten Eiern, Fleischsalat, Tomate-Mozzarella, Aal, Forelle, Räucherlachs und Krabbencocktail

dazu Kaffee oder Tee

pro Pers. 16,00 €

Getränke:

Eine individuelle Getränkepauschale ist auf Wunsch möglich.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Öffnungszeiten:

Täglich geöffnet ab 16 Uhr · Sonntags geöffnet ab 10 Uhr · Donnerstag: Ruhetag · Nach Absprache auch außerhalb der Geschäftszeiten geöffnet

Küche:

Täglich geöffnet von 18 bis 21 Uhr
Sonntags auch von 12 bis 14 Uhr

Gelieferte Lebensmittel sind zum umgehenden Verzehr bestimmt.
Nach Entgegennahme und Prüfung übernehmen wir keine Haftung für die gelieferten Speisen.

Alle Preise verstehen sich inkl. MwSt. · Alle Preise ohne Gewähr
Änderungen vorbehalten · Stand: September 2017

*Unsere
Pauschal-Angebote
für Ihre Feier*



· 2017 ·

www.oberlether-krug.de

Anne & Christian Rüter

Am Brink 4 · 26203 Oberlethe · Tel.: 0 44 07 - 316
Fax: 0 44 07 - 2 03 68 · E-Mail: oberlether.krug@ewetel.net

Event-Angebot

Empfang:

Sekt, alkoholfreier Sekt, O-Saft,
Sekt mit Maracujasaft

Suppe: Rindersuppe

Kalte Speisen: Bunter knackiger Salat mit Dressing

Warme Speisen:

- Rinderrouladen mit Bratensauce
- Spießbraten mit Zwiebelsauce
- Schweinefilet mit frischen Champignons
- Hähnchenbrustfilet in Knusperpanade
- Gemüse der Saison mit Hollandaise
- Salzkartoffeln
- Kroketten

Dessert: Eis mit heißen Kirschen

Getränke: Alle Getränke, die wir im Hause führen
(Pauschale-Zeitraum: von 19.00 Uhr bis 2.00 Uhr)

Mitternachtsbuffet

Canapés mit: Kochschinken, Mettwurst, Hackepeter, Camembert, gekochten Eiern, Fleischsalat, Forelle und Räucherlachs

dazu Kaffee oder Tee

pro Pers. 63,00 €



Buffet Oberlethe

ab 50 Personen

Suppe nach Wahl, am Tisch serviert **pro Pers. 3,50 €**

Kalte Speisen:

- Antipasti
- Tomato-Mozzarella-Basilikum
- Melonenschiffchen mit Kernschinken
- Rucolasalat mit Kirschtomaten, Pinienkernen und Balsamicodressing
- Bauernsalat mit Schafskäse
- Bunter knackiger Salat mit Dressing
- Bohnensalat

Warme Speisen:

- Kräuterbraten mit Zwiebelsauce
- Lendchen mit Kräuterkruste überbacken
- Hähnchenbrustfilet in Mandelkruste
- Rotbarschfilet mit mediterranem Gemüse
- Gemüse der Saison mit Hollandaise
- Rosmarinkartoffeln
- Speck-Zwiebel-Kartoffeln mit Sourcreme
- Kroketten

Dessert:

- Mascarponecreme
- Herrencreme
- Rote Grütze mit Vanillesauce

pro Pers. 22,50 €

Buffet Westerholt

ab 50 Personen

Suppe nach Wahl, am Tisch serviert **pro Pers. 3,50 €**

Kalte Speisen:

- Bunter knackiger Salat mit Dressing
- Bohnensalat
- Karotten-Apfel-Salat

Warme Speisen:

- Rinderrouladen mit Bratensauce
- Spießbraten mit Zwiebelsauce
- Schweinefilet mit Champignonsauce
- Hähnchenbrustfilet in Knusperpanade
- Gemüse der Saison mit Hollandaise
- Salzkartoffeln
- Bratkartoffeln
- Kroketten
- Mediterranes Gemüse

Dessert:

- Herrencreme
- Rote Grütze mit Vanillesauce

ab 50 Pers. 21,50 €



Canapés (am Tisch serviert)

Canapés mit: rohem Schinken, Kochschinkenröllchen, Mettwurst, Hackepeter, Camembert, gekochten Eiern, Fleischsalat, Tomate-Mozzarella, Forelle und Räucherlachs

dazu Kaffee oder Tee

pro Pers. 10,00 €