



MENÜs und BUFFETs

ab Februar 2025



Hotel & Akademie Backenköhler

Dorfring 40

27777 Ganderkesee-Stenum

Tel.: 04223 / 73-0

Fax: 04223 / 73-399

info@hotel-backenkoehler.de

www.hotel-backenkoehler.de

Feier dich glücklich – auch vegan

Wir nehmen uns viel Zeit für Ihre Wünsche

Unser Team begleitet Sie von Anfang an voller Leidenschaft. Wir nehmen uns Zeit für Sie und Ihre Wünsche. Alles soll perfekt sein. Drei unserer wunderschönen Festsäle sind mit einer Klimaanlage ausgestattet und haben separate Außenbereiche für Ihren Empfang. Alle Räume sind individuell ausgestattet und unterteilbar. Die „Köhlerdiele“ und Saal „Niedersachsen“ präsentieren sich edel ländlich und das „Chalet“ besticht mit schlichter Eleganz. Freie Trauungen finden im Garten oder auf der überdachten Natursteinterrasse am Wald statt. Ein Traum für jedes Brautpaar! Es bleiben keine Wünsche offen.

- reetgedeckte Landhauslocation
- freie Trauungen auf der überdachten Natursteinterrasse
- direkte Lage am Wald mit großem Garten
- überdachte Natursteinterrasse
- 3 Festsäle mit Klimaanlage
- persönlicher Außenbereich
- bewusste Frischeküche
- variable Raum- und Tischgrößen
- festlicher Tischschmuck
- umfangreiche und hochwertige Getränkeauswahl
- hochwertige Stuhlhussen
- kostenfreie Parkplätze vor dem Haus (2 E-Tankstellen)
- Hochzeitssuite

Unser neues Sicherheits-Siegel:



Besonders wertvoll, weil hausgemacht, sehr hochwertig, saisonal, regional oder nachhaltig



Brot, Brötchen, Gebäck, Torten und Kuchen aus hauseigener Bäckerei



Fleisch und Fisch von Qualitätslieferanten bzw. ausgesuchten Höfen



hochwertiges Gemüse, Kohl, Kartoffeln, Obst, Salate, Freiland Eier, Mehle und Saaten



Kaffee, Getreidekaffee, Kakao und Tee (Fairtrade)



vegetarische und/oder vegane Varianten sind hausgemacht



hausgemacht: Suppen, Desserts, Dressings, Anti-Pasti

Bewusste Frischeküche aus der Region

Wir verarbeiten überwiegend Fleisch von ausgesuchten Höfen. Durch die Zusammenarbeit mit Fleischerei Meerpohl aus Oldenburg wird sowohl erstklassige Qualität, als auch eine verantwortungsvolle regionale Tierhaltung gewährleistet.

Schweinefleisch aus Offenstall-Haltung

- Aufzucht und Haltung unter natürlichen Bedingungen, frischer Luft, natürlichem Tageslicht und natürlicher Witterung
- Mehr Bewegungsfreiheit
- Eigener Offenstall für Ferkel
- Kein Kupieren der Ringelschwänze
- Futter aus eigenem Anbau und Herstellung
- Keine Belastung durch Zusatzstoffe und Antibiotika
- Keine Hormonbehandlung
- Mehr Sauberkeit durch Stroh
- Gesunde, ausgeglichene und robuste Tiere
- Geringere Emissionen und gute CO2-Bilanz

Angus Beef von der Tessner-Farm

- Aufzucht und Haltung unter natürlichen Bedingungen im Herdenverband
- Langsames und stressfreies Wachstum
- Artgerechte Weidehaltung
- Naturbelassenes Grünfutter und Mais von eigenen Feldern, frische Luft und viel Bewegung
- Gesunde Rinder als Landschaftspfleger, die die Weideflächen als optimalen Lebensraum für verschiedenste Tier- und Pflanzenarten erhalten

Kikok-Frischgeflügel

- Aufzucht ohne Antibiotika
- Mehr Bewegungsfreiheit
- Futter garantiert ohne Gentechnik
- Langsam wachsende Rasse

Wild aus heimischer Wildschlachtere

- Jagd in überwiegend heimischen Wäldern
- Regional aus direkter Nachbarschaft

Wir verzichten bewusst auf das Angebot von Lamm und Kalb.

Unser **Fisch** ist MSC-zertifiziert.

Das ist unser Beitrag zum Wohle von Mensch, Tier und Natur.

DEKORATION:

DEKORATION im Preis enthalten

- Tischwäsche
- Platzteller
- Servietten (auch Stoffservietten)
- Tischband, Tüll oder Sizoweb
- Kerzen (in großen und kleinen Kerzenleuchtern)
- ausgewählte Blumen vom Haus (z.B.: 2 Rosen pro runden Tisch)

STUHLHUSSEN

Deluxe 6,40 € pro Husse

MENÜKARTEN (Mindestanzahl 10 Stück)

„Standard“ 3,60 € pro Stück

„Deluxe“ 5,50 € pro Stück

STAFFELEIEN

kleine Staffelei für Ihre Tischreservierungen 4,40 € pro Stück

große Staffelei 12,00 € pro Stück



Sonstiges:

An den Weihnachtsfeiertagen erhöhen sich die Menü- und Buffetpreise um 5,50 € pro Person.

Wir akzeptieren bei Gruppenveranstaltungen keine Kreditkarten.

KALTE VORSPEISEN

(Die Preise sind nur in Verbindung mit einem Menü gültig!)

- 1) **hausgebeizter Graved-Lachs** **14,20 €**
mit Blattsalatherzen in Kräuter-Honig-Dip
und kleine Kartoffel-Gemüserösti

- 2) **Salatvariationen** **12,70 €**
mit „rosa“ Entenbrust, Preiselbeerdressing,
hausgemachtes Baguette und Butter

- 3) **Mango-Avocado-Salat** **11,80 €**
mariniert mit Schalotten-Himbeer-Vinaigrette,
hausgemachtes Baguette und Butter
(auch vegan möglich)

- 4) **Löffel-Amuse** **13,80 €**
Lachstatar, Entenbrust und Schweinekräuterrücken
mit frischen Früchten der Saison,
Mehrkornbaguette und Kräuterbutter

- 5) **Tapas-Vorspeisenauswahl** **13,90 €**
mit eingelegten Paprika, Estragonkarotten,
Datteln im Speckmantel, lauwarmen Champignons,
hausgemachtes Landbrot und Avocado-Chilicreme
(auch vegan möglich)

- 6) **Dreierlei Bruschetta von Tomate, Steckrübe und Sellerie** **10,90 €**
mit Basilikum verfeinert und Olivenöl nappiert
an Rucola und gerösteten Pinienkernen
(auch vegan möglich)

- 7) **Büffelmozzarella** **11,50 €**
mit Dattel-Tomatenragout an Limetten-Vinaigrette
und hausgebackenem Olivenbaguette

SUPPEN

(Sind im Preis der Hauptgerichte enthalten. Teilweise mit Aufpreis)

fast alle Cremesuppen können auch vegan angeboten werden

- 1) **„Hochzeitssuppe“ (traditionell hergestellt)**
Hühnerkraftbrühe mit Fleischbällchen, Eierstich, Blumenkohl und Spargel
(plus 1,30 Euro)
- 2) **Suppe von Wiesenchampignons**
Cremesuppe von frischen Champignons und feinen Kräutern
mit Sahnehaube
- 3) **Rinderkraftbrühe** (nur in kleinen Tassen)
mit Kräuterpfannkuchenstreifen (plus 1,20 Euro)
- 4) **Cremesuppe von frischem Lauch** mit Strohkartoffelnest
- 5) **Cremesuppe von Stangenspargel** mit Sahnehaube
(nur in der Saison)
- 6) **Legierte Brunnenkressesuppe mit Lachsstreifen** (nur in kleinen Tassen)
(plus 1,30 Euro)
- 7) **Rahmsuppe „Hamilton“**
leichte Geflügelcreme mit einem Hauch Curry, Chili
und feinen Gemüsewürfeln
- 8) **Orangen-Karottencremesuppe**
- 9) **Kürbiscremesuppe** mit Sonnenblumenkernen und Ingwer verfeinert
- 10) **fruchtige Tomatencremesuppe**
mit Basilikum verfeinert
- 11) **Bärlauchcremesuppe** mit Kräuter-Croûtons
- 12) **Zucchinicremesuppe** mit Sahnehaube

WARME VORSPEISEN / ZWISCHENGERICHTE

(Die Preise sind nur in Verbindung mit einem Menü gültig!)

- | | | |
|----|---|---------|
| 1) | Atlantik-Seezungenröllchen
in Pinot-Grigio-Sauce und Kräuterrisotto | 16,50 € |
| 2) | gedünstetes Lachsfilet
im Gemüseschaum, Weißweinsauce, Kurkumarisotto | 12,80 € |
| 3) | Scampi-Spieß
auf Tomaten-Bruschetta,
dazu hausgemachte Aioli und geröstetes Baguette | 14,50 € |
| 4) | gebratene Hähnchenbrust
auf einem Kartoffel-Zucchini-puffer
mit einer Apfel-Kräutervinaigrette | 11,40 € |
| 5) | dreierlei Zucchinitörtchen
mit Kurkuma, Tomate und Schafskäse gefüllt,
Balsamico Glace
(auch vegan möglich) | 11,00 € |
| 6) | Rosa Tranchen vom Dry-Aged-Schweinerücken
auf Gemüse-CousCous,
garniert mit Himbeerpüree | 11,00 € |
| 7) | gebratenes Zanderfilet
auf warmem Feld-Specksalat
und Tomatenspiegel | 12,20 € |
| 8) | gedünstetes Steinbuttfilet
mit Zitronen-Ingwerfarce
auf cremiger Polenta | 16,20 € |
| 9) | gefüllte Blätterteigtaschen
mit Gemüse-Couscous und Rote-Linsen-Salat
mit gerösteten Brot-Chips | 11,30 € |

HAUPTGERICHTE

**Alle Preise beinhalten Suppe und Dessert. Teilweise erheben wir bei der Suppe und beim Dessert einen geringen Aufschlag.
Die Salatvarianten finden Sie auf Seite 10.**

- | | |
|--|------------------------------|
| 1) Stenumer Bratenauswahl | bis 20 Pers.: 48,80 € |
| Rinder- und Schweinebraten, Hähnchenbrustfilet, Burgundersauce, Champignonrahmsauce, saisonale Gemüseauswahl, Petersilienkartoffeln, Kartoffelkroketten, Salatvariante | 21-30 Pers.: 46,80 € |
| | ab 31 Pers.: 44,80 € |
| 2) regionales Hochzeitsmenü | bis 20 Pers.: 50,00 € |
| gefüllte Rinderrouladen, Tranchen von der Hähnchenbrust, pikanter Spießbraten, Burgundersauce, Champignonrahmsauce, saisonale Gemüseauswahl, Petersilienkartoffeln, Kartoffelkroketten, Salatvariante | 21-30 Pers.: 48,00 € |
| | ab 31 Pers.: 45,50 € |
| 3) Hochzeitsmenü 2.0 | bis 20 Pers.: 50,50 € |
| Schweineoberschale mit Honig-Dijonsenf mariniert, Hähnchenbrust mit Tomate-Mozzarella gefüllt, Rinderhüftmedaillons mit Zwiebeln, Gurke und Speckkrone, Basilikumrahmsauce, Pfefferrahmsauce, saisonale Gemüseauswahl, Erbsenpüree, Kartoffelwedges, Salatvariante | 21-30 Pers.: 48,50 € |
| | ab 31 Pers.: 46,00 € |
| 4) Festtagsmenü | bis 20 Pers.: 50,50 € |
| Schweinefilet und gefüllte Rinderrouladen, Burgundersauce, Balsamicojus, saisonale Gemüseauswahl, Petersilienkartoffeln, Kartoffelkroketten, Salatvariante | 21-30 Pers.: 48,50 € |
| | ab 31 Pers.: 46,00 € |
| 5) Hirschrücken und Schweinefilet | bis 20 Pers.: 55,30 € |
| Austernpilze in Cognacrahmsauce mit grünem Pfeffer, Portweinsauce, geschmorter Wirsingkohl, Apfelspalten, erlesenes Gemüse, Rosmarinkartoffeln, Herzoginkartoffeln, Salatvariante | 21-30 Pers.: 53,30 € |
| | ab 31 Pers.: 50,80 € |

- | | |
|--|--|
| 6) Entenbrust „rosa“ gebraten und Schweinefilet
Grand-Marnier-Sauce, Calvadossauce,
frische Champignons, Broccoli in Mandelbutter,
hausgemachter Rotkohl, Mandelbällchen,
Serviettenknödel, Salatvariante | bis 20 Pers.: 55,60 €
21-30 Pers.: 53,60 €
ab 31 Pers.: 51,10 € |
| 7) „Stenumer Filetplatte“
Rinder- und Schweinefilets, Pfeffersauce,
Sauce Béarnaise, saisonale Gemüseauswahl,
Kartoffelkroketten, Petersilienkartoffeln,
Salatvariante | bis 20 Pers.: 57,80 €
21-30 Pers.: 55,80 €
ab 31 Pers.: 53,60 € |
| 8) „Schlemmerplatte“ Roastbeef und Schweinefilet
mit Kräutersaitlingen, Pfefferrahmsauce,
Estragonjus, Gemügesticks,
Bohnen im Speckmantel, Kartoffelkroketten,
Kartoffelgratin, Salatvariante | bis 20 Pers.: 56,00 €
21-30 Pers.: 54,00 €
ab 31 Pers.: 51,60 € |
| 9) Spießbraten und Hähnchenbrustfilet
mit Mandelsplittern überzogen
Thymiansauce, saisonale Gemüseauswahl,
Petersilienkartoffeln, Kartoffelkroketten,
Salatvariante | bis 20 Pers.: 47,60 €
21-30 Pers.: 45,60 €
ab 31 Pers.: 43,20 € |
| 10) Schweinemedallions und Hähnchenbrust
mit Mandelsplittern überzogen
Balsamicojus, Pfefferrahmsauce,
saisonale Gemüseauswahl, Rosmarinkartoffeln,
Kartoffelkroketten, Salatvariante | bis 20 Pers.: 50,20 €
21-30 Pers.: 48,20 €
ab 31 Pers.: 45,80 € |
| 11) Spießbraten und gefüllte Rinderroulade
Zwiebel-Estragonsauce, dunkle
Champignonsauce, saisonale Gemüseauswahl,
Macairekartoffeln, Kartoffelkroketten, Salatvariante | bis 20 Pers.: 50,90 €
21-30 Pers.: 48,90 €
ab 31 Pers.: 46,60 € |
| 12) frischer Stangenspargel (nur in der Saison)
Ammerländer Katenrauchsinken,
kleine Schweineschnitzel, Sauce Hollandaise
Buttersauce, Petersilienkartoffeln | bis 20 Pers.: 50,00 €
21-30 Pers.: 48,00 €
ab 31 Pers.: 45,50 € |

(im April können höhere Preise gelten)

- | | |
|--|---|
| 13) Bayrische Platte
mit Fleischkäse, Backschinken, Weißwurst,
Altbiersauce, Sauerkraut, Kartoffelpüree,
lauwarmer Kartoffel-Specksalat,
Bratkartoffeln mit süßem Senf, Salatvariante | bis 20 Pers.: 46,30 €
21-30 Pers.: 44,30 €
ab 31 Pers.: 41,80 € |
| 14) Hirschkeulen- und Wildschweinbraten
Preiselbeerrahmsauce, Pflaumenjus mit
Backpflaumen, glasierter Rosenkohl, Apfelrotkohl,
Kartoffelklösse, Spätzle, Salatvariante | bis 20 Pers.: 51,80 €
21-30 Pers.: 49,80 €
ab 31 Pers.: 47,70 €
(außerhalb der Saison: plus 2,00 €) |
| 15) mild gepökelte Rinderbrust und Backschinken
Meerrettichsauce, Rosinenmerlotjus,
glasierte Schwarzwurzeln, Spitzkohlgemüse,
Butterbohnen, Petersilienkartoffeln,
Kartoffelkroketten, Salatvariante | bis 20 Pers.: 48,00 €
21-30 Pers.: 46,00 €
ab 31 Pers.: 44,00 € |
| 16) Fischplatte
gebratenes Lachsfilet im Sesammantel,
Zanderfilet mit einer 7-Kräuter-Kruste,
gedünstetes Schellfischfilet, Zitronengrassauce,
Senfrahm, geschmorter Spitzkohl, Butterbroccoli,
Kartoffeldrillinge, Bratnudeln mit Gemüsestreifen, Salatvariante | bis 20 Pers.: 52,80 €
21-30 Pers.: 50,80 €
ab 31 Pers.: 48,40 € |

SALATVARIANTEN ZU DEN HAUPTGERICHTEN:

alle Salate können auch vegan angeboten werden

Variante 1

Gurken- und Möhrensalat, Kopfsalat in Sahnedressing

Variante 2

Rotkohlsalat mit Walnüssen und Orangenfilets

Variante 3

Linsen- und Couscous-Salat mit feinem Gemüse und gebackenem Rucola

Variante 4

bunter Bauernsalat mit Schafskäsewürfel,
Tomaten, Oliven, Mais, Paprika und Kräutervinaigrette

vegane und vegetarische Gerichte:

- | | |
|--|--|
| 17) vegane Spitzkohl-Pilz-Roulade
auf hausgemachten Bandnudeln,
mit frischen Tomaten-Lauchzwiebeln
abgeschmeckt, Salatvariante | bis 20 Pers.: 34,00 €
21-30 Pers.: 32,00 €
ab 31 Pers.: 30,00 € |
| 18) vegane Paprikaschiffchen
mit Linsen-Reisfüllung auf Kartoffeltalern
und einer herzhaften Kurkuma-Orangensauce,
Salatvariante | bis 20 Pers.: 34,00 €
21-30 Pers.: 32,00 €
ab 31 Pers.: 30,00 € |
| 19) vegetarischer Bohnen-Maisburger
mit Ziegenkäse überbacken an
Honig-Nuss-Marinade, dazu Selleriepommes,
Salatvariante
(auch vegan möglich) | bis 20 Pers.: 35,80 €
21-30 Pers.: 33,80 €
ab 31 Pers.: 31,80 € |
| 20) vegetarisches Kohlrabischnitzel
mit gebackenen Zwiebelringen an einer leichten
Rieslingsauce, in der Pfanne gebratene
Kartoffelterrinen, Salatvariante
(auch vegan möglich) | bis 20 Pers.: 35,80 €
21-30 Pers.: 33,80 €
ab 31 Pers.: 31,80 € |
| 21) dreierlei gebackenes Risotto (Curry, Tomate, Champignon)
(vegetarisch)
auf warmen Rucola und veganen
Parmesan-Nuss-Chips, Salatvariante
(auch vegan möglich) | bis 20 Pers.: 36,30 €
21-30 Pers.: 34,30 €
ab 31 Pers.: 32,30 € |
| 22) hausgemachtes Lupinenschnitzel (vegan)
an Süßkartoffelpüree und kandierten
Apfelspalten, Salatvariante | bis 20 Pers.: 35,80 €
21-30 Pers.: 33,80 €
ab 31 Pers.: 31,80 € |
| 23) Spinat-Schafskäsetarte (vegetarisch)
mit kandierten Cherrytomaten und
Kartoffelspalten, Salatvariante
(auch vegan möglich) | bis 20 Pers.: 35,80 €
21-30 Pers.: 33,80 €
ab 31 Pers.: 31,80 € |

DESSERTS

(Sind im Preis der Hauptgerichte enthalten – teilweise mit Aufpreis)

- 1) **Rote Grütze mit Vanillesauce** (auch vegan möglich)
- 2) **Schokoladenpudding** mit Vanillesauce
- 3) **Vanillecreme** mit Fruchtmark (auch vegan möglich) + 0,90 €
- 4) **3 Kugeln Eis mit Sahne** (vegan: + 1,90 €) + 0,90 €
- 5) **Zitronencreme** mit Sahne (vegan: + 1,90 €) + 1,60 €
- 6) **Marinierte Williamsbirne** + 2,80 €
an Mousse au chocolat und Cappuccino-Rahmeis
- 7) **Vanilleeis** mit heißen Himbeeren oder Kirschen (vegan: + 1,80 €) + 1,60 €
- 8) **Vanilleeis** mit Grand-Marnier-Sauce, Orangenfilets, Schlagrahm + 2,30 €
- 9) **lauwarme Apfeltarte** mit Vanilleeis und Sahne (vegan: + 2,50 €) + 2,20 €
- 10) **Variationen von exotischen Früchten** (vegan: + 2,90 €) + 2,50 €
mit Vanilleeis auf dreierlei Früchtespiegel
- 11) **Apfelparfait** an zweierlei Früchtespiegel + 2,70 €
- 12) **Walnusseis** mit heißen Pflaumen und Zimtsauce + 3,40 €
- 13) **Kokos-Milchreis** mit Orangensorbet (vegan) + 3,20 €
- 14) **lauwarmes Schokoladenkühlein** mit flüssigem Kern + 3,30 €
an heißen Kirschen
- 15) **lauwarmes Schokoladenkühlein** mit flüssigem Kern + 4,10 €
an heißen Kirschen und Vanilleeis
- 16) **Dreierlei Mousse von Schokolade, Himbeere und Mango** + 3,20 €
- 17) **Mascarpone-Törtchen** mit Biskuittaler + 2,90 €
- 18) **Tiramisu mit Mascarpone** (vegan: + 3,20 €) + 3,00 €
- 19) **„Crêpes Suzette“** + 2,90 €
Vanilleeis mit dünnem Eierpfannkuchen an Orangensauce und Schlagrahm
- 20) **Schokoladen-Brownie (vegan)** + 4,10 €
mit Himbeeren und veganem Vanilleeis

SCHNITZELBUFFET

„Hochzeitssuppe“
Hühnerkraftbrühe mit Fleischbällchen,
Eierstich, Blumenkohl und Spargel
(in Terrinen am Tisch serviert)

* * *

kalte Speisen:
verschiedene Salate der Saison
mit Tomatenvinaigrette und Balsamicokräuter dressing,
Baguette und Butter

warme Speisen:
paniertes Schweineschnitzel,
Cordon bleu vom Schweinerücken,
Hähnchenschnitzel mit Tomate und Mozzarella überbacken,
Champignonrahmsauce,
pikante Paprikasauce,
bunte Gemüseauswahl der Saison,
Pommes frites,
Bratkartoffeln

* * *

Rote Grütze mit Vanillesauce

bei 30-40 erwachsenen Personen:	45,00 € pro Person
bei 41-50 erwachsenen Personen:	44,00 € pro Person
ab 51 erwachsenen Personen:	43,00 € pro Person

BAYRISCHES BUFFET

„Hochzeitssuppe“

Hühnerkraftbrühe mit Fleischbällchen, Eierstich, Blumenkohl und Spargel
(in Terrinen am Tisch serviert)

* * *

kalte Speisen:

Räucherforelle mit Meerrettichsahne,
Krautsalat, Kartoffel-Specksalat, Käse-Wurstsalat,
Auswahl von Rohkost mit Rettich, Radieschen, Karotten und Tomaten,
Blattsalate mit Joghurtdressing,
„Obatzter“ mit Brezeln (Bayrische Frischkäsecreme),
Auswahl von Mettwürsten mit mariniertem süß-sauren Gemüse,
„Käse mit Musik“ (in Öl eingelegter Harzer Käse),
hausgebackenes Bauern- und Zwiebelbrot, Salzbutter

warme Speisen:

Krustenbraten aus dem Backofen mit Burgundersauce,
deftige Weißwurst, Leberkäse im Ganzen, Brathähnchen,
Süßer Senf und Altbiersauce,
Sauerkraut, Speckrosenkohl,
Blumenkohlröschen mit polnischer Sauce,
Bratkartoffeln, Kartoffelknödel, Kartoffelgratin

* * *

Bayrische Creme mit Fruchtmark,
Vanille-Mandelpudding

bei 30-40 erwachsenen Personen:	46,50 € pro Person
bei 41-50 erwachsenen Personen:	45,50 € pro Person
ab 51 erwachsenen Personen:	44,50 € pro Person

SCHLEMMERBUFFET

Tomatensuppe mit Sahnehaube und Croûtons
oder Cremesuppe von frischem Lauch mit Sahnehaube und frittiertem Rucola
(in Terrinen am Tisch serviert)

* * *

kalte Speisen:

Salat von Tiefseegarnelen mit Champignons und Gemüse im Glas,
Auswahl von hausgemachten Anti-Pasti-Spezialitäten,
Crêpesröllchen mit Rauchlachs und Frischkäse gefüllt, geräucherte Forellenfilets,
Medaillons vom Schweinefilet im Kräutermantel auf tomatisiertem Couscous-Salat,
Tomaten-Mozzarellasalat, bunter Bauernsalat mit Schafskäsewürfeln,
Salatvariationen in kleinen Gläsern, Balsamico-Dressing und French-Dressing,
Baguette aus hauseigener Bäckerei mit Kräuter-, Tomaten- und Salzbutter,
verschiedene Käsesorten und Weintrauben

warme Speisen:

Hähnchenbrust „Schweizer Art“, Basilikumrahmsauce,
Backschinkenbraten, Thymianjus,
Zucchini-Kartoffelrösti (vegetarisch), Chili-Paprika-Salsa,
Karotten, Erbsen und eine saisonale/regionale Gemüsesorte,
Bandnudeln mit frischen Tomatenwürfeln, Knoblauch
und Basilikum (vegetarisch),
Kartoffelkroketten und Basmatireis

* * *

hausgemachter lauwarmer Apfelstrudel
mit Vanillesauce aus unserer Konditorei

bei 30-40 erwachsenen Personen:	54,00 € pro Person
bei 41-50 erwachsenen Personen:	53,00 € pro Person
ab 51 erwachsenen Personen:	52,00 € pro Person

Bei erneutem Verzehr auch zum Nachtessen erhöht sich der Buffetpreis um 21,00 € pro Person. Es werden nachts nur die kalten Speisen und eine Suppe aufgebaut.

ITALIENISCHES BUFFET

„Minestrone“ – Italienische Gemüsesuppe
oder Tomatencremesüppchen mit Knoblauch-Croûtons und frischem Basilikum
(in Terrinen am Tisch serviert)

* * *

kalte Speisen:

Tomaten-Mozzarella mariniert in Basilikum-Öl, Crostini-Variationen,
Auswahl von hausgemachten Anti-Pasti-Spezialitäten,
Krevettencocktail in Knoblauchsauce,
italienische Salate im Glas mit Balsamicoessig und Tomaten-Vinaigrette,
„Vitello Tonnato“ – vom Schweinerücken und Thunfischsauce,
Ciabatta- und Pizzabrot mit Kräuter-, Tomaten- und Salzbutter

warme Speisen:

Wolfsbarsch auf italienischem Gemüse, Kressecremesauce,
Schweinenacken mit getrockneten Tomaten und Parmesan überbacken,
Tomaten-Sauce mit Basilikum, traditionelle Lasagne,
Karotten, Erbsen und eine saisonale/regionale Gemüsesorte,
vegetarische Pizza, Tortellinis mit Spinatfüllung (vegetarisch),
Waldpilzrisotto

* * *

Italienisches Eisvergnügen mit zweierlei Fruchtsaucen, Schokoladensauce,
und verschiedenen Toppings,
Tiramisu im Glas mit Espressosauce und frischen Früchten

bei 30-40 erwachsenen Personen:	54,50 € pro Person
bei 41-50 erwachsenen Personen:	53,50 € pro Person
ab 51 erwachsenen Personen:	52,50 € pro Person

(Bei einer Ergänzung des Buffets durch „Hähnchenbrust mit Tomate-Mozzarella-Mousse gefüllt im Ofen gebacken“ erhöht sich der Preis um 4,40 € pro Person.)

Bei erneutem Verzehr auch zum Nachtessen erhöht sich der Buffetpreis um 21,00 € pro Person. Es werden nachts nur die kalten Speisen und eine Suppe aufgebaut.

BUFFET „GOURMET“

Stenamer „Hochzeitssuppe“ mit Fleischbällchen, Eierstich, Blumenkohl und Spargel
oder Tomatensuppe mit Sahne
(in Terrinen am Tisch serviert)

* * *

kalte Speisen:

Salat von Tiefseeshrimps mit Gemüse im Glas,
Auswahl von hausgemachten Anti-Pasti-Spezialitäten,
Lachstatar und Entenbrust auf dem Löffel, Forellenfilets aus dem Wacholderrauch,
Offenstell Schweinerücken „rosa“ mit Mango-Chutney,
Salatvariationen in kleinen Gläsern, Balsamicovinaigrette und French-Dressing,
Baguette aus hauseigener Bäckerei mit Kräuter-, Tomaten- und Salzbutter,
verschiedene Käsesorten und Weintrauben

warme Speisen:

Hähnchenbrustfilet im Honig-Sesammantel, Feigen-Senfsauce,
Schweinerücken mit Honig-Dijon-Senf mariniert,
Roastbeef im Kräutermantel, Pfefferrahmsauce,
Lachsmedaillons, Krebsschaumsauce,
Falafelbällchen (vegan), Minz-Joghurt-Dip (vegan),
Karotten, Erbsen und eine saisonale/regionale Gemüsesorte,
Kartoffelgratin mit Majoran (vegetarisch),
Risoleekartoffeln in Butter geschwenkt und Basmatireis

* * *

Tiramisu mit frischen Früchten umlegt an einer weißen Schokoladensauce
oder Bayrische Creme mit Himbeermark

bei 30-40 erwachsenen Personen:	60,90 € pro Person
bei 41-50 erwachsenen Personen:	59,90 € pro Person
ab 51 erwachsenen Personen:	58,90 € pro Person

Bei erneutem Verzehr auch zum Nachtessen erhöht sich der Buffetpreis um 24,00 € pro Person. Es werden nachts nur die kalten Speisen und eine Suppe aufgebaut.

BUFFET „CHALET“

Orangen-Karottencremesuppe mit Ingwer verfeinert
(in Terrinen am Tisch serviert)

* * *

kalte Speisen:

Offenstell Schweinerücken „rosa“ mit Ananas-Ingwer-Salsa,
Shrimpsalat mit Tomaten, Gurken und Schnittlauch im Glas,
Graved Lachs, Dill-Sahne,
verschiedene Antipasti, geröstete Pinienkerne, Datteln im Speckmantel,
Salatvariationen in kleinen Gläsern, French- und Joghurtdressing,
verschiedene italienische Landbrotsorten aus hauseigener Bäckerei
mit Kräuter-, Tomaten- und Salzbutter,
hochwertige Käseauswahl, Feigen-Senf-Sauce, frisches Obst

warme Speisen:

Angus-Rinderfilet im 7-Kräuter-Senf-Mantel (medium), Thymian-Merlotjus,
Rosmarin-Scampi auf Curcuma-Gemüse-Risotto,
Hähnchenbrust gefüllt mit Ingwerfarce, Weißwein-Buttersauce,
Falafelbällchen (vegan), Minz-Joghurt-Dip (vegan),
Karotten, Erbsen und eine saisonale/regionale Gemüsesorte,
Kartoffel-Gemüsegratin (vegetarisch)
und kleine Rosmarinkartoffeln

* * *

Dreierlei Mousse von Schokolade, Himbeer und Mango
(in kleinen Gläsern)

bei 30-40 erwachsenen Personen:	67,00 € pro Person
bei 41-50 erwachsenen Personen:	66,00 € pro Person
ab 51 erwachsenen Personen:	65,00 € pro Person

Bei erneutem Verzehr auch zum Nachtessen erhöht sich der Buffetpreis um 26,00 € pro Person. Es werden nachts nur die kalten Speisen und eine Suppe aufgebaut.

KAFFEETAFEL

Sie wählen Kuchensorten und die Anzahl der Torten selbst aus. Die Torten werden im Ganzen berechnet. Die übriggebliebenen Stücke können Sie dann selbstverständlich mit nach Hause nehmen.

Die Kaffee- und Teepauschale wird extra berechnet.

Aus diesen **HAUSGEBACKENEN** Sorten können Sie wählen:

SAHNETORTEN:

Preis pro Torte: 57,50 € (12 Stücke)

- Schwarzwälder Kirschtorte
- Schokoladen-Stracciatella-Sahnetorte
- Nuss-Sahnetorte
- Bratapfel-Sahnetorte
- Herrentorte
- Waldbeer-Baisertorte
- Orangen-Schokoladentorte
- Latte Macchiatotorte mit Salzkaramell
- Eierlikörtorte
- Mousse-Torte (Schokolade oder Erdbeer oder Himbeer oder Mango-Schokolade)

TORTE MIT BUTTERCREME:

Preis pro Torte: 57,50 € (12 Stücke)

- Schokoladen-Himbeer-Torte
- Orangen-Grand-Marnier-Torte
- Vanille-Schokoladen-Torte
- Eierlikör-Schokoladen-Torte
- Donauwelle
- Frankfurter Kranz

zuzüglich Kaffee- und Teepauschale:

inkl. Kaffee, Tee, Cappuccino, Espresso, Milchkafee und Latte Macchiato

6,80 € pro Person

KUCHEN

(mit separater Schlagsahne):

Preis pro Torte: 53,00 € (10 Stücke)

- gedeckter Apfelkuchen mit Zuckerguss
- gebackener Käsekuchen
- gebackener Käse-Mandarinenkuchen
- Apfel- oder Kirschstreusel
- Apfel- oder Aprikosentarte
- Rübli torte
- dunkler Schokoladen-Brownie
- Himbeerkuchen
- gemischter Obstkuchen
- In der Saison: Erdbeerkuchen, Blaubeerkuchen und Pflaumenkuchen

BUTTERKUCHEN:

(Mindestmenge: 15 pro Sorte)

Butterkuchen 3,50 €/Stück

Apfelbutterkuchen 4,50 €/Stück

KLEINE STÜCKE BUTTERKUCHEN

ZUSÄTZLICH ZUR KAFFEETAFEL:

(Mindestmenge: 20 pro Sorte)

Butterkuchen 2,50 €/Stück

Apfelbutterkuchen 3,00 €/Stück

Alle genannten Kuchen und die Mousse-Torte können auch vegan hergestellt werden!

Backenköhler Stenum Hotel- und Restaurant GmbH

Geschäftsführung: Uwe Vosteen

Volksbank eG Oldenburg-Land Delmenhorst

IBAN: DE50 2806 6214 0100 4506 00 • BIC/SWIFT: GEN ODE F1 WDH