

Menüvorschläge

Hotel

Oldenburger Hof

Familie Stolle

## Vorspeisen

<i>Carpaccio vom Lachs (9), Meerrettich-Sahne (12) u. Berner Röstli (1,8)</i>	<i>9,90 €</i>
<i>Honigmelone mit geräucherten Schinken</i>	<i>7,50 €</i>
<i>Holsteiner-Fischteller: Forelle (9), -Lachs (9) Toast (1) u. Butter (12)</i>	<i>10,50 €</i>

## Suppen

<i>Oldenburger Hühnersuppe mit Einlage (1,8,21,)</i>	
<i>Rindfleisch-Suppe mit Einlage (1,8,21,)</i>	
<i>Lauchcreme-Süppchen (1,12) mit Lachsstreifen (9) u. Sahne (12)</i>	
<i>Spargelcreme Suppe (1,12) mit Sahnehaube (Saisonbedingt)</i>	
<i>Grüne Pfeffer-Rahm-Suppe (1,12) mit Sahne</i>	
<i>Broccoli -Creme-Suppe (1,12) mit Mandeln (13)</i>	
<i>Holsteiner Kartoffelsuppe (1,12) mit Schinkenstreifen</i>	

## Hauptgerichte

1. Hochzeitsessen: Kleine Rouladen (21,22,24), Hähnchenschnitzel, (1,8,12) Lendchen v. Schwein im Speckmantel, weiße Champignons, bunte Gemüse-Platte, Buttersoße (12) Salzkartoffeln, Kroketten (1,12) und Rahmsoße (12,21,22)  
36,50 €

2. Hähnchenschnitzel u. Rinderbraten  
Rahmchampignons (12,21,22)  
edle Gemüse-Platte mit Buttersoße (12), Salzkartoffeln, Kroketten (1,12) u. Rahmsoße (12,21,22)  
30,90 €

3. Deftiger Schweinebraten und Roulade (21,22,24) vom Rind,  
Apfel-Rotkohl, (24)  
Gemüseplatte (13), Salzkartoffeln, Kroketten (1,12) u. Soße (12,21,22)  
33,50 €

4. Fisch-Platte „Helgoland“  
Rotbarschfilet (1,9), Seehechtfilet (1,9) bunte Salate (24), Buttersoße,  
Kräuter-Dill-Soße (1,12,), Bratkartoffeln u. Salzkartoffeln  
36,00 €

5. Grill-Platte:  
Steaks vom Rind, Hähnchen u. Schweine-Filet, Grillwurst, Speck,  
Kräuterbutter (12,21), Schmor-Zwiebeln, buntes Gartengemüse und  
Champignon-Rahmsoße (12,21), Bratkartoffeln, Kroketten (1,12),  
36,50 €

Alle Hauptgerichte sind inklusive einer Suppe und einem Dessert  
Ihrer Wahl!

## Büffet „Exklusiv“

*Terrine Hochzeitssuppe (1,8,12,21) am Tisch serviert*

### Fleisch

*Hähnchenchnitzel (1,8,12), Schweinelendchen, Rouladen (21,22,24)*

### Beilagen:

*Bratkartoffeln, Salzkartoffel, Kroketten (1,12), Rahmsoße (12,21,22)*

*Gemüseplatte mit Butter (12). verschiedene Salate (24), gebratene Champignons*

### Kalte Speisen:

*Tomate Mozzarella (,1,12, F)*

*Ger. Forelle (9), Lachs (9), Matjesfilet(9) in Aalrauch mit Apfel- Sahne-  
Soße(8,12),*

*Bunte Käsevariationen (1-6,12,13-20),*

*versch. Brot - Sorten (1-6,13-20)*

*Butter (12), Kräuterbutter (12,21)*

### Dessert :

*Vanilleeis mit heißen Kirschen,*

*Mousse au Chocolate (1-6,8,12,13-) mit Sahne (12)*

*pro Person 44,50*

*ab 20 Personen*

## Schnitzel - Büffet

*Terrine Suppe ihrer Wahl am Tisch serviert*

### Vom Büffet

*Hähnchenschnitzel (1,8,12), Schweineschnitzel (1,8,12),  
Hawaii-Schnitzel mit Gek, Schinken, Ananas –Käse überbacken (1,8,12)*

### Beilagen

*Bratkartoffeln, Rosmarin-Kartoffeln, Kroketten (1,12),  
Champignon-Rahm-Soße- Zigeuner-Soße, Hollandaise  
Gemüseplatte mit Butter (12).*

### Dessert

*Vanilleeis mit heißen Kirschen*

*Preis pro Person 32,00 €*

*Ab 20 Personen*

## Bella Italia

### Suppe:

*Tomaten – Creme - Suppe (1,8,12,21) » Toskana »*

### Vorspeise:

*Tomate Mozzarella (1,12, F), Honigmelone mit Schinken*

### Warme Speisen:

*Hähnchensteak in Ei-Käsehülle (1,8,12) auf Bandnudeln (1,8) u. Tomatensoße (1,8,12,21)  
Schweinelendchen in Gorgonzola-Soße (1,12),  
Tagliatelle (Nudeln)(1,8) in Sahnesoße mit Rucicola, Cherry-Tomaten, Champignons,  
Basmati – Reis*

### Kalte Speisen:

*Gefüllte Champignons (12),  
Anti – Pasti – (kaltes ital. Gemüse) (F)  
Verschiedene Blattsalate mit Himbeer – Essig(F,24)  
Käsevariationen (1-6,12,13-20),  
Butter (12), Kräuterbutter (12,21),  
versch. Brotsorten*

*Dessert: Pana – Cotta (1-6,8,11,12,13-20), mit Erdbeermus*

*Preis pro Person 39,90 €*

*Ab 20 Personen*

## Dessert

*Orangen -Creme mit Schlagobers* (1-6,8,11,12,13-20)  
*Rote Grütze mit Vanillesoße* (1-6,8,11,12,13-20),  
*Braune Mousse au Chocolate* (1-6,8,12, 18-20) *mit Sahne* (12)  
*Weißer Mousse au Chocolate* (1-6,8,12, 18-20) *mit Sahne* (12)  
*Panna Cotta* (1-6,8,11,12,13-20) *mit Erdbeermus*  
*Vanilleeis mit heißen Himbeeren*  
*Vanille – Eis mit heißen Kirschen*  
*Bunte Eistorte mit Früchten und Sahne* (12) 4,00 € / Person *Aufschlag*)  
*Tiramisu – Crème* (1-6,8,11,12,13-20),  
*Bayrische-Creme mit geeisten Himbeeren* (1-6,8,11,12,13-20)

### Torten u. Kuchen-Auswahl

*Himbeer-Philadelphia-Tort*  
*Butterkuchen*  
*Apfelkuchen*

### Kuchen –Angebot

1 Stk, *Himbeer-Philadelphia-Torte und Butter-Kuchen*

*Kaffee, Tee, Kaffee-Hag* 12,50 € / Person

Sie können dazu buchen:

*Stuhl Husse (Creme) pro Husse 6,90 €*

*Runde Tische pro Tisch 28,50 €*

*Blumen-Arrangements Gesteck Tagespreis €*

Getränke Pauschale

*Haake – Beck vom Fass, Wein, Sekt, Wodka, Springer – Urvater*

*Weizen-Korn, Saurer-Power, Wodka mit Blaubeere*

*Grüner und alle alkoholfreien Getränke +*

*Kaffee - Selbstbedienung vom Büffet*

*Weizen-Bier, Scotch, Bourbon, Jubi, Linie, Malteser, Bommerlunder, Fernet-Branca, Bacardi, Ramazotti, Havanna-Club Obstler u. alle Getränke die unser Haus anbietet außer Cocktails.*

*18.00 – 01.00 Uhr 47,50 € pro Person*

*19.00 – 02.00 Uhr 47,50 € pro Person*

*Verlängerung bis 03.00 h(Ende): 8,90 € pro Stunde pro angemeldete Person*

*Die Gesamtpauschale errechnet sich aus dem Preis Ihres Menüs oder Büffets und der Getränke-Pauschale.*

Extra- Kosten:

Familienfeiern:

*Von 11.00 h -17.00 h wird nach Verzehr abgerechnet.*

*Ab 17.00 h kommt eine Pauschale, pro angemeldete Person, von 5.00 € / Stunde hinzu.*

*Ab 18.00 h -0,00 h wird nach Verzehr abgerechnet.*

*Ab 0.00 h kommt eine Pauschale, pro angemeldete Person, von 6,00 € / Stunde hinzu.*

Stand 01.04.2024

## Inhaltsstoffe und Allergene

1. Weizen
  2. Roggen
  3. Gerste
  4. Hafer
  5. Dinkel
  6. Chorasani-Weizen
  7. Krebstiere
  8. Eier
  9. Fische
  10. Erdnüsse
  11. Sojabohnen
  12. Milch
  13. Mandeln
  14. Haselnüsse
  15. Walnüsse
  16. Kaschunüsse
  17. Pecannüsse
  18. Paranüsse
  19. Pistazien
  20. Macadamia- oder Queensland Nüsse
  21. Sellerie
  22. Senf
  23. Sesamsamen
  24. Schwefeldioxid u. Sulfite
  25. Lupinen
  26. Weichtiere
- 
- A. Konservierungsstoffe
  - B. Farbstoffe
  - C. Chinin
  - D. Koffein
  - E. Geschmacksverstärker
- E. Antioxidationsmittel