

„Zur Wasserburg“ Amtsfreiheit 4 27243 Harpstedt

Familie Grohe

Telefon (0 42 44) 93 82 - 0

Info@Zur-Wasserburg.de

Fax (0 42 44) 93 82 - 77

www.Zur-Wasserburg.de

Unsere Menüvorschläge 2012

Folgende Menüs bereiten wir Ihnen ab 10 Personen
bei einheitlicher Vorbestellung zu.

Sie können sich Ihr Menü auch selber zusammenstellen.

Menü A 12

Rinderkraftbrühe
mit Gemüse- und Pfannkuchenstreifen

Wild-Lachsfilet auf Blattspinat
mit Dillsauce

Zitronen-Sorbet

Roastbeef vom Deutschen Färsenrind

Cognac-Pfeffersauce

Gemüse vom Markt

Grilltomate, Kroketten

und

Schweinefilet im Ganzen gebraten

mit Champignon-Rahmsauce

Salzkartoffeln

Zweierlei Mousse

mit Früchten

3-Gang **32,80 €**

4-Gang + Fisch **38,80 €**

5-Gang + Sorbet **40,80 €**

Menü B 12

Hühnerkraftbrühe
mit Einlage

Schweinebraten

Rahmsauce, Petersilienkartoffeln

Grüner Salat in Zitronensahne

und

Pikant gefüllte Rinderroulade

Gemüseauswahl, Kroketten

und

Hähnchenbrustfilet

im Kräutermantel gebraten

Sauce Hollandaise

heiße Früchte

Vanilleeis

mit heißen Kirschen

25,80 €

Menü D 12

Lauch-Cremesuppe mit Croutons

Hähnchenbrustfilet vom Grill
mit Ananas, Preiselbeeren und Käse
überbacken, Rahmsauce
Kroketten, Salatplatte

Herrenspeise mit Fruchtsauce
20,80 €

Menü H 12

Broccolicremesuppe
mit Mandelsahne

Hirsch-Keulenbraten
Preiselbeer-Rahmsauce
geschmorte Champignons
Apfelrotkohl, gefüllte Frucht
Salzkartoffeln
und
½ gebratene Ente
Orangensauce
Rosenkohl, Spätzle

Pfirsichcreme mit Fruchtsauce
31,80 €

Menü G 12

Kartoffelsuppe mit Speck

Honig mariniertes Schweinebraten
Rahmsauce
Gemüse vom Markt
Salzkartoffeln

Rote Grütze mit Vanilleeis
19,80 €

Menü S 12

Steinpilz-Cremesuppe
mit Schnittlauchsahne

Schweinefilet im Ganzen gebraten
Sauce Hollandaise
Gemüseauswahl, Kroketten
und
geschmorte Schulter
von der Diepholzer Moorschnucke
Kräuter-Rahmsauce
Kartoffel-Gratin

Dessertteller „Wasserburg“
28,80 €

Darf's ein Gang mehr sein?

Blattsalate
mit Speckwürfeln und Croutons
Joghurtdressing, Baguette
3,80 €

Blattsalate
mit Zwei gebratenen Garnelen
Joghurtdressing, Baguette
5,80 €

Melone
mit Bentheimer Meersalz-Schinken
4,80 €

Wild-Lachsfilet auf Blattspinat
mit Dillsauce
6,50 €

Kiwi- oder Zitronen-Sorbet
2,40 €

„Rustikales“ Büffet 12

ab 20 Personen

Warm

Tomatensuppe mit Sahnehaube

oder Suppe nach Wahl

Honig mariniertes Schweinebraten mit Zwiebelsauce

Nürnberger Rostbratwürstchen - Sauerkraut, Bratkartoffeln

Kleine Hähnchen-Haxen mit Currysauce, Basmatireis

Kalt

Pikante Fleischbällchen und kleine Schnitzel

Matjesfilets mit Hausfrauensauce

Garnierte Eier

Hackepeter mit Zwiebeln

Stangenbrot, Brötchen, Baguette

Butter, Kräuterbutter und Kräuter-Quark

Rote Grütze mit Vanillesauce

Kartoffelsalat

Nudelsalat

Gemischte Salate

Käseauswahl mit Salzgebäck

Preis pro Person 21,80 €

„Gourmet“ Büffet 12

ab 30 Personen

Warm

Steinpilzcremesuppe mit Schnittlauchsahne

oder Suppe nach Wahl

Wild-Lachs-Steaks mit Blattspinat, Salzkartoffeln

Rinderfilet „Wellington“ - medium gebraten -

Sauce Hollandaise, Gemüse der Saison, Kroketten

Hirsch-Keulenbraten - Preiselbeersauce, Rotkohl

Kalt

Graved-Lachs mit Senf-Honig-Dillsauce

Melone mit Bentheimer Meersalz-Schinken

Forellenfilet mit Preiselbeersahne

Gemischte Salate

Butter, Kräuterbutter und Kräuter-Quark

Käseplatte mit Weintrauben und Salzgebäck

Tiramisu mit frischem Obstsalat

Eis-Platte

gebratene Garnelen

Hackepeter mit Zwiebeln

Kleine Tomaten gefüllt mit Frischkäse

Hirschrücken rosa gebraten

Roastbeef mit Remouladensauce

Stangenbrot, Brötchen, Baguette

Preis pro Person 37,80 €

„Harpstedter“ Büffet 12
ab 20 Personen

Warm

Broccolicremesuppe mit Mandelsahne
oder Suppe nach Wahl

Wildlachsfilet mit Kräuter-Senfssauce, Salzkartoffeln

Gekräutertes Schweinefilet, Champignon-Rahmsauce, Gemüseauswahl

Kalbskeulenbraten mit Zwiebelsauce, Bratkartoffeln

Kalt

Geräuchertes Forellenfilet mit Preiselbeersahne

Matjesfilets mit Hausfrauensauce

Graved-Lachs mit Sahnemeerrettich

Kleine Tomaten gefüllt mit Frischkäse

Roastbeef mit Remouladensauce

Gemischte Salate der Saison

Stangenbrot, Brötchen, Baguette

Hackepeter mit Zwiebeln

gebratene Garnelen

Käsebrett mit Trauben

Butter, Kräuterbutter und Kräuter-Quark

Gemischte Eisplatte

Zweierlei Schokoladenmousse

Preis pro Person 31,80 €

Büfett mit Nordseekrabben	pro Person zusätzlich 3,80 €
Büfett mit Räucheraal	pro Person zusätzlich 5,50 €

„Mühlen“ Büffet 12
ab 20 Personen

Warm

Rinderkraftbrühe mit Einlage
oder Suppe nach Wahl

Rotbarsch-Fischfilet mit Weißweinsauce, Salzkartoffeln

Kleine Rinderrouladen mit Apfelrotkohl

Honig mariniertes Schweinebraten, Rahmsauce, Bratkartoffeln

Kalt

Geräuchertes Forellenfilet mit Preiselbeersahne

Matjesfilets mit Hausfrauensauce

Graved-Lachs mit Sahnemeerrettich

Melone mit Ammerländer-Katenrauchschinken

Hähnchenhaxen

Stangenbrot, Brötchen, Baguette

Gemischte Salate

Hackepeter mit Zwiebeln

Käsebrett mit Trauben

Butter, Kräuterbutter und Kräuter-Quark

Herrenspeise mit Fruchtsauce

Rote Grütze mit Vanillesauce

Preis pro Person 27,80 €

Stellen Sie sich Ihr Büfett selber zusammen...

der Preis richtet sich nach der angemeldeten Personenzahl und der Zusammenstellung des Büfetts. Wir beraten Sie gerne.

Aus dem Suppentopf

- Hochzeitssuppe mit Einlage
- Rinderkraftbrühe „Celestine“ mit Pfannkuchen- und Gemüsestreifen
- Tomaten-Cremesuppe mit Sahnehaube
- Steinpilz-Cremesuppe mit Kräutersahne
- Zwiebelsuppe
- Oder Suppe nach Ihrer Wahl

Warm von der Diepholzer Moorschnucke

- Geschmorte Schnucken Haxen - Rosmarinjus, Prinzessbohnen, Salzkartoffeln
- Schnucken Schäufle (Schulter) - Kräutersauce, buntes Bohnengemüse, Kartoffel-Gratin

Warme Fleisch-Delikatessen

- Brust und Keule von der Gans – Orangensauce, Apfelrotkohl, Klöße (nur Nov. + Dez.)
- ½ gebratene Ente – Orangensauce, Apfelrotkohl, Klöße
- Kalbsrücken – Rahmsauce, Buntes Gemüse, Kartoffelgratin
- Hähnchenbrust-Geschnetzeltes mit Früchten in Currysauce - Basmatireis
- Kasseler im Blätterteig – Weißbiersauce, Sauerkraut
- Honig marinierter Schweinebraten - Zwiebelsauce, Ananaskraut, Bratkartoffeln
- Schweinefilet - Kräuter-Zwiebelsauce, Gemüse der Saison, Salzkartoffeln
- Rollmops Hirschkeulenbraten - Preiselbeersauce, Apfelrotkohl, Krokette
- Lammkeulenbraten - Rosmarinjus, Bohnen, Salzkartoffeln
- Rinderfilet „Wellington“ - Sauce Hollandaise, Gemüseauswahl, Kartoffel-Gratin
- Roastbeef von Deutschen Färsenrind -medium gebraten- Sauce Hollandaise, Gemüse vom Markt, Krokette
- Nudel-Gemüsegratin

Warme Fisch-Spezialitäten

- Wild-Lachssteak – Buttersauce, Blattspinat, Nudeln
- Riesengarnelen - grüne Pestosauce
- Zander-Fischfilet - Zucchini-Gemüse, Rieslingsauce, Basmatireis
- Rotbarsch im Käse-Eimantel gebraten - Tomatensauce, Salzkartoffeln, Salat

Leckereien warm + kalt

- Schweinebraten kalt
- Melone mit Ammerländer Rauchschinken
- Garnierte Eier
- Hirschrücken mit Sauce Cumberland
- Hähnchen-Haxen
- Hackepeter mit Zwiebeln
- Roastbeef mit Remouladensauce
- Pikante Fleischbällchen und kleine Schnitzel

Kalte Fischspezialitäten

- Geräuchertes Forellenfilet mit Preiselbeersahne
- Graved-Lachs mit Senf-Honig-Dillrahmsauce
- Räucheraal
- Nordseekrabben (als Cocktail oder Salat)
- Riesengarnelen
- Hummer
- Matjesröllchen gefüllt mit Preiselbeersahne auf Apfelscheiben
- Makrelen und Schillerlocken mit Sahnemeerrettich
- Rollmops mit Hausfrauensauce

Salate

- | | |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> Matjessalat | <input type="checkbox"/> Bohnensalat |
| <input type="checkbox"/> Nudelsalat mit Schinken | <input type="checkbox"/> Waldorffsalat mit Nüssen |
| <input type="checkbox"/> Wurstsalat mit Käsestreifen | <input type="checkbox"/> Karottensalat |
| <input type="checkbox"/> Geflügelsalat | <input type="checkbox"/> Kartoffelsalat |
| <input type="checkbox"/> Tomaten-Mozzarellasalat | <input type="checkbox"/> Gurkensalat |
| <input type="checkbox"/> Blumenkohl-Broccolisalat | |
| <input type="checkbox"/> Blattsalate nach Saison mit verschiedenen Dressings nach Wahl | |

Käse

- Deutsche Käseauswahl
- Internationale Käseauswahl
- Frische Ananas mit Käsewürfeln
- Kleine Tomaten mit Frischkäse gefüllt
- Birne und Pfirsich mit Käsecreme

Desserts

- | | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> Rote Grütze mit Vanillesauce | <input type="checkbox"/> Welfenspeise |
| <input type="checkbox"/> Eistorte mit heißen Himbeeren | <input type="checkbox"/> Zweierlei Mousse au chocolate |
| <input type="checkbox"/> Frischer Obstsalat mit Kirschwasser | <input type="checkbox"/> Bayerische Creme |
| <input type="checkbox"/> Herrenspeise mit Schokoraspeln | <input type="checkbox"/> Tiramisu mit frischem Obstsalat |
| <input type="checkbox"/> Birnencreme im Crepesmantel | |
| <input type="checkbox"/> Gemischte Eisplatte | |
| <input type="checkbox"/> Grand-Marnier-Parfait mit heißen Schattenmorellen | |

- | | | | |
|--|--|--|-----------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Brotvariation | <input type="checkbox"/> Partybrötchen | <input type="checkbox"/> Stangenbrote | <input type="checkbox"/> Baguette |
| <input type="checkbox"/> Butter | <input type="checkbox"/> Kräuterbutter | <input type="checkbox"/> Kräuter-Quark | |