

„Zur Wasserburg“ Amtsfreiheit 4 27243 Harpstedt
Große Hotel- und Restaurantbetrieb KG

Telefon (0 42 44) 10 08

Info@Zur-Wasserburg.de

Fax (0 42 44) 93 82 - 77

www.Zur-Wasserburg.de

Menüvorschläge 2019

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

Sie können sich Ihr Menü auch selber zusammenstellen.

Wir berechnen Ihnen die spätestes 24 Stunden vor der Feier angemeldeten Personen.

Die Menü- und Büffet-Preise verstehen sich zum Sattessen in unserem Restaurant.

Wir geben *keine Lebensmittel* von unseren Menüs oder Büffets mit nach Hause.

Menü A 19

Rinderkraftbrühe
mit Einlage

Gebratenes Zanderfilet auf Blattspinat
mit Dillsauce

Roastbeef vom Deutschen Färsenrind
Cognac-Pfeffersauce

Gemüseplatte
Grilltomate, Krokette

und

Schweinefilet im Ganzen gebraten
mit Champignons, Sauce Hollandaise
Salzkartoffeln

Tiramisu
mit Obstsalat

3-Gang **34,80 €**

4-Gang + Fisch **42,80 €**

Menü R 19

Hühnerkraftbrühe
mit Einlage

Schweinebraten

Rahmsauce, Salzkartoffeln
Grüner Salat in Zitronenrahm
und

Pikant gefüllte Rinderroulade
Gemüseplatte, Krokette

und

Hähnchenbrustfilet
im Kräutermantel gebraten
Sauce Hollandaise
heiße Früchte

Vanilleeis
mit heißen Kirschen

28,80 €

Menü L 19

Curry-Karottensuppe

Hähnchenbrustfilet vom Grill
mit Ananas, Preiselbeeren
und Käse überbacken

Rahmsauce, Krokette, Salatteller

Herrenspeise mit Fruchtsauce

23,80 €

Menü E 19

Steinpilzcremesuppe
mit Sahnehaube

Hirsch-Keulenbraten
Preiselbeer-Rahmsauce
geschmorte Champignons
Apfelrotkohl, gefüllte Frucht

Salzkartoffeln

und

gebratene Ente

Orangensauce

Rosenkohl, Krokette

Vanilleeis mit heißen Zwetschgen

34,80 €

Menü K 19

Kartoffel-Lauchcreme

Honig mariniertes Schweinebraten
Rahmsauce, Gemüseplatte
geschmorte Champignons
Salzkartoffeln, Krokette

Rote Grütze mit Vanilleeis

21,80 €

Menü M 19

Tomaten-Cremesuppe
mit Sahnehaube

Schweinefilet im Ganzen gebraten
Sauce Hollandaise

Gemüseplatte, Krokette

und

geschmorte Schulter

von der Diepholzer Moorschucke

Kräuter-Rahmsauce

Kartoffel-Gratin

Dessertteller „Wasserburg“

32,80 €

Darf's ein Gang mehr sein?

Blattsalate

mit Speckwürfeln und Croutons
Joghurtdressing, Baguette

4,80 €

Blattsalate

mit Zwei gebratenen Garnelen
Joghurtdressing, Baguette

7,60 €

Melone

mit Bentheimer Meersalz-Schinken

6,40 €

Zanderfilet auf Blattspinat
mit Dillsauce

7,50 €

Zitronen-Sorbet

3,60 €

„Deftiges Büffet“ 2019
ab 25 Personen

Warm

Tomatensuppe mit Sahnehaube
oder Suppe nach Wahl

Honig-Marinierter Schweinebraten mit Zwiebelsauce

Nürnberger Rostbratwürstchen - Sauerkraut, Bratkartoffeln

Kleine Hähnchen-Schnitzel mit Currysauce, Basmatireis

Kalt

Pikante Fleischbällchen
Matjesfilets mit Hausfrauensauce
Garnierte Eier
Hackepeter mit Zwiebeln
Melone mit Katenrauchschinken
Baguette, Butter und Kräuterbutter

Rote Grütze mit Vanillesauce

Kartoffelsalat
Nudelsalat
Gemischte Salate
Käseauswahl

Preis pro Person 24,80 €

„Schlemmer Büffet“ 2019
ab 50 Personen

Warm

Steinpilzcremesuppe mit Sahnehaube
oder Suppe nach Wahl

Gebratenes Lachsforellenfilet mit Weißweinsauce, Blattspinat, Salzkartoffeln

Roastbeef vom Deutschen Färsenrind - medium gebraten -
Sauce Hollandaise, buntes Gemüse, Kroketten

Hirsch-Keulenbraten - Preiselbeersauce, Rotkohl

Kalt

Graved-Lachs mit Senf-Honig-Dillsauce
gebratene Garnelen mit Ajoli
Forellenfilet mit Preiselbeersahne
Melone mit Bentheimer Meersalz-Schinken
Internationale Käseplatte
Baguette, Butter und Kräuterbutter

Tiramisu mit Obstsalat

Gemischte Eis-Platte

Hirschrücken rosa gebraten
kleine Schweine-Medaillons
Hackepeter mit Zwiebeln
Gemischte Salate
Tomate-Mozzarella

Preis pro Person 41,80 €

„Büffet Bremen“ 2019

ab 40 Personen

Warm

Broccolicremesuppe mit Mandelsahne

oder Suppe nach Wahl

Gebratenes Zanderfilet mit Kräuter-Senfsauce, Salzkartoffeln

Gekräutertes Schweinefilet, Champignon-Rahmsauce, buntes Gemüse

Kalbskeulenbraten mit Zwiebelsauce, Bratkartoffeln

Kalt

Geräuchertes Forellenfilet mit Preiselbeersahne

Graved-Lachs mit Sahnemeerrettich

Matjesfilets mit Hausfrauensauce

gebratene Garnelen mit Ajoli

Roastbeef mit Remouladensauce

Baguette, Butter und Kräuterbutter

Vanille-Eis mit heißen Kirschen

Dunkle Schokoladencreme

Gemischte Salate

Hackepeter mit Zwiebeln

Tomate-Mozzarella

Käsebrett

Preis pro Person 34,80 €

Büfett mit Nordseekrabben	pro Person zusätzlich 4,90 €
Büfett mit Räucheraal	pro Person zusätzlich 6,90 €

„Büffet Oldenburg“ 2019

ab 30 Personen

Warm

Rinderkraftbrühe mit Einlage

oder Suppe nach Wahl

Lachssteak mit Dillsauce, Salzkartoffeln

Kleine Rinderrouladen mit Apfelrotkohl

Honig mariniertes Schweinebraten, Rahmsauce, Bratkartoffeln

Kalt

Geräuchertes Forellenfilet mit Preiselbeersahne

Graved-Lachs mit Sahnemeerrettich

Matjesfilets mit Hausfrauensauce

Melone mit Ammerländer-Katenrauchschinken

Baguette, Butter und Kräuterbutter

Herrenspeise mit Fruchtsauce

Rote Grütze mit Vanillesauce

Tomate-Mozzarella

Hackepeter mit Zwiebeln

Käsebrett

Gemischte Salate

Preis pro Person 31,80 €

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 mit Einlage
- Tomaten-Cremesuppe mit Sahnehaube
- Steinpilz-Cremesuppe mit Sahnehaube
- Ungarische Gulaschsuppe
- Oder Suppe nach Ihrer Wahl

Warm von der Diepholzer Moorschnucke

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

Warme Fleisch-Delikatessen

- Brust und Keule von der Gans – Orangensauce, Apfelrotkohl, Klöße (nur Nov. + Dez.)
- gebratene Ente – Orangensauce, Apfelrotkohl, Klöße
- Kalbskeulenbraten – Rahmsauce, Buntes Gemüse, Kartoffelgratin
- Hähnchenbrust-Geschnetzeltes mit Früchten in Currysauce - Basmatireis
- Honig mariniertes Schweinebraten - Zwiebelsauce, Sauerkraut, Bratkartoffeln
- Schweinefilet - Kräutersauce, buntes Gemüse, Salzkartoffeln
- Hirschkeulenbraten - Preiselbeersauce, Apfelrotkohl, Kroketten
- Lammkeulenbraten - Rosmarinjus, Bohnen, Salzkartoffeln
- Roastbeef von Deutschen Färsenrind -medium gebraten- Sauce Hollandaise, buntes Gemüse, Kroketten
- Nudel-Gemüsegratin

Warme Fisch-Spezialitäten

- Lachsforellenfilet - Buttersauce, Blattspinat, Nudeln
- Garnelen
- Zander-Fischfilet - Zucchini-Gemüse, Weißweinsauce, Basmatireis
- Rotbarsch im Käse-Eimantel gebraten - Tomatensauce, Salzkartoffeln

Kleine Leckereien

- Schweinebraten kalt
- Melone mit Katenschinken
- Melone mit Bentheimer Meersalz-Schinken
- Garnierte Eier
- Hirschrücken mit Sauce Cumberland
- Hackepeter mit Zwiebeln
- Roastbeef mit Remouladensauce
- Pikante Fleischbällchen
- kleine panierte Schnitzel

Kalte Fischspezialitäten

- Geräuchertes Forellenfilet mit Preiselbeersahne
- Graved-Lachs mit Senf-Honig-Dillrahmsauce
- Geräucherter Lachs mit Sahne-Meerrettich
- Räucheraal
- Nordseekrabben
- Garnelen
- Matjesfilets mit Hausfrauensauce
- Makrelen und Schillerlocken mit Sahnemeerrettich
- Rollmops mit Hausfrauensauce

Salate

- | | |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> Matjessalat | <input type="checkbox"/> Bohnensalat |
| <input type="checkbox"/> Heringssalat | <input type="checkbox"/> Krautsalat |
| <input type="checkbox"/> Wurstsalat mit Käsestreifen | <input type="checkbox"/> Karottensalat |
| <input type="checkbox"/> Geflügelsalat | <input type="checkbox"/> Gurkensalat |
| <input type="checkbox"/> Tomaten-Mozzarella | <input type="checkbox"/> Kartoffelsalat |
| <input type="checkbox"/> Nudelsalat mit Schinken | |
| <input type="checkbox"/> Blattsalate nach Saison mit Dressing nach Wahl | |

Käse

- Deutsche Käseauswahl
- Internationale Käseauswahl
- Käsewürfel
- Kleine Paprika mit Frischkäse gefüllt
- Pfirsich mit Käsecreme

Desserts

- | | |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> Gemischte Eisplatte | |
| <input type="checkbox"/> Vanilleeis mit heißen Zwetschgen | <input type="checkbox"/> Rote Grütze mit Vanillesauce |
| <input type="checkbox"/> Vanilleeis mit heißen Kirschen | <input type="checkbox"/> Obstsalat |
| <input type="checkbox"/> Schokoladen-Creme mit Eierlikörsauce | <input type="checkbox"/> Tiramisu |
| <input type="checkbox"/> Herrenspeise mit Schokoraspeln | |
| <input type="checkbox"/> Birnencreme mit Schokoladensauce | |
| <input type="checkbox"/> Vanillecreme mit Fruchtsauce | |

Brot-Variationen

- | | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> Baguette | <input type="checkbox"/> kleine Brötchen |
| <input type="checkbox"/> Brot-Auswahl | <input type="checkbox"/> Wagenrad |
| <input type="checkbox"/> Butter | <input type="checkbox"/> Kräuterbutter |
| <input type="checkbox"/> Kräuter-Quark | |