



## *1. Rustikales kalt-warmes Buffet*

*ab 20 Personen*

***ofenfrischer Zwiebel-Senfbraten vom Schweinenacken  
Hähnchenkeulen und Hähnchenbrust***

***oder***

***Spare Ribs – kross gebraten – Aufpreis € 1,00 / Person***

***oder***

***Kasseler in Blätterteig mit pikanter Pfeffersauce – Aufpreis € 1,50 / pro Person***

***Warmer „Bremer Kartoffel-Specksalat“  
Gebackenes aus der Kartoffel***

***Galia-Melone mit hauchdünnem Vesperschinken  
rustikale Bauernplatte bestehend aus: Mettwurst, kleinen Frikadellen, Zwiebelmett  
zweierlei Salate & Dressings  
Elsässer Wurst-Käsesalat & Bauernsalat  
Smutjes Schatzkiste – Matjes und Räucherfischspezialitäten,  
dazu pikante Hausfrauensauce mit Apfel-, Gurken- & Zwiebelstreifen  
geräucherte Forelle mit Preiselbeeren  
garnierte Eihälften mit Crème  
Hähnchenbruststeaks mit Früchten garniert***

***Verschiedene Brotsorten & Partybrötchen – dazu Butter  
Käseauswahl vom Brett***

***€ 19,90 / Person***

***Nach Absprache:***

***Suppe € 3,50 / Person***

***Dessert € 3,50 / Person***

*Oben genannte Preise verstehen sich ausschließlich bei Verzehr in unserem Hause.*

*Preise für Lieferung mit oder ohne Geschirr erhalten Sie auf Anfrage.*

*Wir sind natürlich offen für Ihre Wünsche, Änderungen sind keine Grenzen gesetzt.*



## *11. Deutsch-Italienisches kalt-warmes Buffet*

*ab 20 Personen*

***Minestrone am Tisch serviert***

***gefüllter Spießbraten vom Schweinenacken und Schweinefilets in Gorgonzola-Sauce***

***Spaghetti mit frischem Parmesan***

***Garnelenpfanne mit Zwiebeln & Paprika***

***Muscheln in Tomaten-Knoblauchsauce***

***Mediterranes Grillgemüse***

***Minipizza***

***Katenschinken auf Melone***

***Mini-Frikadellen & marinierte Hähnchenkeulen***

***Antipasti – gegrillte Paprika mit Oliven & Fetakäse, gefüllte Champignons & Zucchini,***

***Auberginenröllchen***

***verschiedene Salate & Dressings***

***Tomate-Mozzarella***

***Smutjes Schatzkiste – Matjes- & Räucherfischspezialitäten,***

***dazu pikante Hausfrauensauce mit Apfel-, Gurken- & Zwiebelstreifen***

***garnierte Eihälften mit Crème***

***Hähnchenbruststeaks mit Früchten garniert***

***verschiedene Brotsorten & Partybrötchen – dazu Butter***

***Erlesene Käseauswahl***

***Mascarponecreme mit Cassis-Likör oder Tiramisu***

***€ 29,50 / Person***

*Oben genannte Preise verstehen sich ausschließlich bei Verzehr in unserem Hause.*

*Preise für Lieferung mit oder ohne Geschirr erhalten Sie auf Anfrage.*

*Wir sind natürlich offen für Ihre Wünsche, Änderungen sind keine Grenzen gesetzt.*



### *III. Kalt-warmes „Hochzeitsbuffet“*

*ab 20 Personen*

***Hochzeitssuppe – nach Art des Hauses, mit feiner Einlage, am Tisch serviert***

***ofenfrischer Zwiebel-Senfbraten vom Schweinenacken und Hähnchenkeulen  
Hähnchengeschnetzeltes in Currysauce mit Butterreis***

***oder***

***Kasseler in Blätterteig mit pikanter Pfeffersauce – Aufpreis € 1,50 / Person***

***Warmer „Bremer Kartoffel-Specksalat“  
Gebackenes aus der Kartoffel***

***rosa gebratene Roastbeef-Scheiben – Sauce Remoulade  
Galia-Melone mit hauchdünnem Vesperschinken  
kleine Frikadellen & Zwiebelmett***

***verschiedene Blattsalate & Dressings und drei leckere angemachte Salate  
garnierte Eihälften mit Crème, gegrillte Hähnchenbruststeaks mit Früchten  
geräucherte Forelle mit Preiselbeeren***

***Scheiben vom „Norweger Räucherlachs“ mit Sahnemeerrettich  
Smutjes Schatzkiste – Matjes- & Räucherfischspezialitäten,  
dazu pikante Hausfrauensauce mit Apfel-, Gurken- & Zwiebelstreifen***

***Verschiedene Brotsorten & Partybrötchen – dazu Butter  
Erliesene Käseauswahl mit Weintrauben, Radieschen und Feigenenf***

***€ 27,50 / Person***

***Dessert – nach Absprache – € 3,50 / Person***

***Aufpreis für Nordseekrabben-Salat € 2,90 / Person***

***Aufpreis für Zwischenahner Räucheraal € 3,90 / Person***

*Oben genannte Preise verstehen sich ausschließlich bei Verzehr in unserem Hause.*

*Preise für Lieferung mit oder ohne Geschirr erhalten Sie auf Anfrage.*

*Wir sind natürlich offen für Ihre Wünsche, Änderungen sind keine Grenzen gesetzt.*

## *IV. Frühstücks-Buffet"*



***täglich von 06.00 – 10.00 Uhr oder nach Absprache***

***Kaffee, Teeauswahl, Milch und Orangensaft  
verschiedene Brötchen- und Brotsorten  
Toast***

***Aufschnitt-Platte mit Mettwurst, Schinken, Geflügel, Kasseler o.ä.  
Käse-Platte***

***Marmelade, Honig, Nutella***

***Tomaten- und Gurkenscheiben  
Cornflakes und Müsli  
frische Früchte  
Joghurt und Quark***

***gekochte Eier, Rührei und Spiegelei  
Speck und Nürnberger Würstchen***

***Bis 15 Personen € 13,50 pro Person  
Ab 16 Personen € 12,50 pro Person***

***mögliche Ergänzungen – z.B.:***

***Nordseekrabben-Salat – € 2,50 pro Person  
geräucherter Lachs – € 1,90 pro Person  
Zwischenahner Räucheraal – € 3,90 pro Person***

***Sekt – Hausmarke - € 17,50 / Flasche***

***Weitere Getränke und Kaffeespezialitäten werden nach Verzehr abgerechnet.***

## *V. Brunch*

*ab 15 Personen*



***Ideal für Ihre Geburtstags- oder Familienfeier!***

***Kaffee, Teebuffet, heiße oder kalte Milch bzw. Schokolade  
Orangensaft, Multivitaminsaft  
(Diese Getränke sind bis 12.00 Uhr inklusive)***

***Brötchensortiment, verschiedene Brotsorten***

***Wurst- und Käsevariationen***

***Schinken-Platte und 2 Streichwurstsorten***

***Fischvariationen von marinierten und geräucherten Filets***

***Tomaten, Gurken und Paprika***

***Cornflakes & Müsli***

***frische Früchte, Joghurt & Quark***

***Konfitüren-Buffer, Honig & Nutella***

***gekochte Eier, Rührei und Spiegeleier***

***gegrillter Speck und Würstchen,***

***Frikadellen und Hähnchenkeulen***

***2 verschiedene leckere angemachte Salate***

***ab 12.00 Uhr***

***Hochzeitsuppe – nach Art des Hauses, mit feiner Einlage, im Kessel  
ofenfrischer Braten mit pikanter Sauce  
gebackene Kartoffeln & Kartoffelgratin  
Dessert***

***€ 22,90 pro Person***

***mögliche Ergänzungen, z. B.:***

***Nordseekrabben-Salat – € 2,50 pro Person***

***geräucherter Lachs – € 1,90 pro Person***

***Zwischenahner Räucheraal – € 3,90 pro Person***

***Weitere Getränke und Kaffeespezialitäten werden nach Verzehr abgerechnet.***





*Sehr geehrte Damen und Herren,  
liebe Gäste des Hauses,*

**vorhergehend haben wir Ihnen zwar einige Buffetvorschläge zusammengestellt, aber für Ihre ganz persönlichen Wünsche sind wir natürlich offen und helfen Ihnen gern bei deren Umsetzung.**

**Wir haben selbstverständlich ein offenes Ohr für Änderung jeglicher Art oder aber Ergänzung unserer Buffetvorschläge, z.B. mit**

- **Scampi-Spießen**
- **Hirsch- oder Rehrücken**
- **geräuchertem Lamm- oder Rehschinken**
- **Irishem Lachs im Ganzen – gefüllt mit einer Fisch-Gemüsefarce**
- **rosa gebratener Entenbrust**
- **mariniertem Caipirinha-Lachs mit Rohrzucker & Limetten**
- **einem Dessert- oder Eisbuffet**

**um nur einige Möglichkeiten der Erweiterungen zu nennen. Ihrer Phantasie sind einfach keine Grenzen gesetzt.**

**Wir stehen Ihnen gern mit Rat & Tat zur Seite, Ihrer Feier, sei es privat bei Ihnen zu Hause oder aber in unseren Räumlichkeiten, den gebührenden Rahmen zu geben.**

**Sollte ein Buffet Ihrem Gusto nicht unbedingt entsprechen, auch 3-Gänge-Menüs finden Sie natürlich in unserem Repertoire, welche Sie nach Belieben durch weitere Vorspeisen ergänzen können.**

**Neben unserer Vielfalt an Speisen, bieten wir Ihnen natürlich gerne auch Getränkeservice, je nach Wunsch, gemäß Verbrauch oder aber pauschal.**

**Sprechen Sie uns an!  
Ihre Familie Thomsen & Team**

*Wir freuen uns auf Ihren Besuch!*