



## **Rustikales kalt-warmes Buffet**

*ab 20 Personen*

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

*oder*

***Kross gebratene Spare Rips – Aufpreis € 1,90/Person***

*oder*

***Kasseler in Blätterteig mit pikanter Pfeffersauce – Aufpreis € 2,50/Person***

***Vegetarisches Gratin  
Gebackenes aus der Kartoffel***

***Rustikale Bauernplatte bestehend aus: Mettwurst, kleinen Frikadellen, Zwiebelmett  
und Melone mit hauchdünnem Vesperschinken  
zweierlei Salate und Dressings***

***Elsässer Wurst-Käse-Salat und Bauernsalat  
Smutjes Schatzkiste – Matjes und Räucherfischspezialitäten,  
dazu Hausfrauensauce mit Apfel-, Gurken- und Zwiebelstreifen  
geräucherte Forelle mit Preiselbeeren  
garnierte Eihälften mit Crème***

***Verschiedene Brotsorten und Partybrötchen, dazu Butter  
erlesene Käseauswahl***

***€ 23,90/Person***

***Nach Absprache:***

***Suppe € 4,20/Person  
Dessert € 4,20/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.***



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

**ab 20 Personen**

**Minestrone am Tisch serviert**

\*\*\*

**Gefüllter Spießbraten vom Schweinenacken und Schweinefilets in Gorgonzolasauce  
Spaghetti mit frischem Parmesan  
Garnelenpfanne mit Zwiebeln und Paprika  
Meersalzkartoffeln  
mediterranes Grillgemüse  
Minipizza**

**Melone mit hauchdünnem Vesperschinken  
kleine Frikadellen und marinierte Hähnchenkeulen  
Antipasti – gegrillte Paprika mit Oliven und Fetakäse, gefüllte Champignons und  
Zucchini  
Auberginenröllchen  
verschiedene Salate und Dressings  
Tomate-Mozzarella-Basilikum  
Smutjes Schatzkiste – Matjes- und Räucherfischspezialitäten,  
dazu Hausfrauensauce mit Apfel-, Gurken- und Zwiebelstreifen  
garnierte Eihälften mit Crème  
Hähnchenbruststeaks mit Früchten garniert**

**Verschiedene Brotsorten und Partybrötchen – dazu Butter  
erlesene Käseauswahl**

\*\*\*

**Mascarponecreme mit Cassis-Likör oder Tiramisu**

**€ 34,90 / 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.**

## **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 € 2,50/Person**

**Vegetarisches Gratin  
Gebackenes aus der Kartoffel**

**Rosa gebratene Roastbeef-Scheiben mit Sauce Remoulade  
Melone mit hauchdünnem Vesperschinken  
kleine Frikadellen und Zwiebelmett  
verschiedene Blattsalate, Dressings und zwei leckere angemachte Salate  
garnierte Eihälften mit Crème  
gegrillte Hähnchenbruststeaks mit Früchten  
geräucherte Forelle mit Preiselbeeren  
Scheiben vom „Norweger Räucherlachs“ mit Sahnemeerrettich  
Smutjes Schatzkiste – Matjes- und Räucherfischspezialitäten,  
dazu Hausfrauensauce mit Apfel-, Gurken- und Zwiebelstreifen  
Verschiedene Brotsorten und Partybrötchen, dazu Butter  
erlesene Käseauswahl mit Weintrauben, Radieschen und Feigensenf**

**€ 31,90/Person**

**Dessert – nach Absprache – € 4,20/Person  
Aufpreis für Nordseekrabben-Salat € 3,90/Person  
Aufpreis für Zwischenahner Räucheraal € 4,50/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.**

Hotel-Restaurant Thomsen, Bremer Straße 186, 27751 Delmenhorst

## Gourmet-Buffet

ab 20 Personen



**Ofenfrischer Zwiebel-Senfbraten vom Schweinenacken  
Kasselersteaks mit Ananas und Käse überbacken  
Hähnchenbruststeaks mit Tomatensugo, Champignons und Käse überbacken**

**oder**

**Kross gebratene Spare Rips – Aufpreis € 1,90/Person**

**oder**

**Kasseler in Blätterteig mit pikanter Pfeffersauce – Aufpreis € 2,50/Person**

**Vegetarisches Gratin**

**Twisterkartoffeln und gebackene Kartoffelecken**

**und Melone mit hauchdünnem Vesperschinken**

**zweierlei Salate und Dressings**

**Bauernsalat und zwei weitere Salate**

**Smutjes Schatzkiste – Matjes und Räucherfischspezialitäten,  
dazu Hausfrauensauce mit Apfel-, Gurken- und Zwiebelstreifen**

**geräucherte Forelle mit Preiselbeeren**

**garnierte Eihälften mit Crème**

**Antipasti**

**Verschiedene Brotsorten und Partybrötchen, dazu Butter  
verschiedene Käsespieße**

**€ 25,90/Person**

**Nach Absprache:**

**Suppe € 4,20/Person**

**Dessert € 4,20/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.**

## **Frühstücksbuffet**

**täglich von 06.30 – 10.00 Uhr oder nach Absprache**



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

**Aufschnittplatte mit Mettwurst, Schinken, Geflügel, Kasseler o.ä.  
Käseplatte**

**Marmelade, Honig und Nutella**

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

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

**Bis 15 Personen € 16,90 pro Person  
Ab 16 Personen € 15,90 pro Person**

**Mögliche Ergänzungen – z.B.:**

**Nordseekrabben-Salat – € 3,90 pro Person  
geräucherter Lachs – € 3,50 pro Person  
Zwischenahner Räucheraal – € 4,50 pro Person**

**Sekt – Hausmarke - € 18,90 / Flasche**

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

# Brunch

ab 15 Personen



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

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

***Brötchensortiment, verschiedene Brotsorten***

***Wurst- und Käsevariationen***

***Schinkenplatte und zwei Streichwurstsorten***

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

***Tomaten, Gurken und Paprika***

***Cornflakes und Müsli***

***frische Früchte, Joghurt und Quark***

***Konfitüren-Buffer, Honig und Nutella***

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

***gegrillter Speck und Nürnberger Würstchen,***

***Frikadellen und Hähnchenkeulen***

***zwei verschiedene angemachte Salate***

***ab 12.00 Uhr***

***Hochzeitssuppe – nach Art des Hauses, mit feiner Einlage, im Kessel  
ofenfrischer Braten mit pikanter Sauce  
gebackene Kartoffeln und Kartoffelgratin***

***Dessert***

***€ 26,90 pro Person***

***mögliche Ergänzungen, z. B.:***

***Nordseekrabben-Salat – € 3,90 pro Person***

***geräucherter Lachs – € 3,50 pro Person***

***Zwischenahner Räucheraal – € 4,50 pro Person***

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