

Bankettmappe

Bei uns in besten Händen!



Feiern,

ganz nach
Ihren
Wünschen!



*** Hotel

Zum großen Krug

GENUSS & TRADITION

Inhaltsverzeichnis

<i>Inhaltsverzeichnis</i>	02
<i>Vorwort</i>	03
<i>Räumlichkeiten</i>	04
<i>Etageren Frühstück</i>ab 1-25 Personen	05
<i>Frühstücksbuffet</i>ab 25 Personen	06
<i>Festtagsbuffet</i>ab 30 Personen	07
<i>Unser Klassiker</i>	ab 12 Personen 08
<i>Reiners Schnitzelplatte</i>	ab 15 Personen 09
<i>Reiners Deluxe Buffet</i>	ab 30 Personen 10
<i>BBQ Buffet</i>	ab 50 Personen 11
<i>Ostfriesenmenü</i>	ab 20 Personen 12
<i>Kalt warmes Buffet</i>	30 Personen 13
<i>Kalt warmes Buffet</i>	50 Personen 14
<i>Oma Garrels Grünkohlschmaus</i>	15
<i>Ostfriesischer Snirtjebraa</i>	16
<i>Suppenauswahl</i>	17
<i>Dessertauswahl</i>	18
<i>Tee und Kuchen</i>	19
<i>Mitternachtssnack</i>	20
<i>Raum- und Servicepauschalen / Noch gut zu wissen</i>	21

Lieber Gast,

*wir bedanken uns sehr herzlich
für Ihr Interesse an einer Veranstaltung in unserem Haus.*

*Ob eine Hochzeit, ein Geburtstag, eine Konfirmation,
eine Taufe oder ein Firmenfest,
wir freuen uns, Ihr Fest ausrichten zu dürfen und
Sie sowie Ihre Gäste zu verwöhnen.*

*In unserem Hause befinden sich 6 verschiedene Räume,
um Ihre Veranstaltung mit dem passenden Ambiente in Szene zu setzen.
Feiern Sie in gemütlicher Runde, wo es sich Altkanzler Helmut Kohl
schon schmecken lassen hat.*

*Unser Team ist für alle Wünsche offen und immer bemüht,
die Feier nach Ihren Vorstellungen umzusetzen.*

*Es ist für uns eine Herzensangelegenheit,
Ihr Fest zu einem unvergesslichen Tag werden zu lassen.*

Wir freuen uns auf Sie!

*Bis bald Ihr
Landgasthof „Zum großen Krug“*

*Auf den nächsten Seiten möchten wir Ihnen die vielen Möglichkeiten
unseres Hauses vorstellen.*



Räumlichkeiten

Egal ob in kleiner Runde oder in einer größeren Gruppe, wir bieten Ihnen Räumlichkeiten, in denen Sie in Ruhe oder mit ausgelassener Stimmung feiern können.

Ganz so, wie Sie es sich wünschen.

Um einen umfassenden Eindruck von unseren Räumlichkeiten zu bekommen, besuchen Sie uns am besten vor Ort.

Gemeinsam suchen wir den optimalen Raum für Ihre Festlichkeit.

<i>Lüttje Saal</i>	<i>20 Personen</i>
<i>Groot Saal</i>	<i>40 Personen</i>
<i>Friesenstube</i>	<i>25 Personen</i>
<i>Gaststube</i>	<i>16 Personen</i>
<i>Upkamer</i>	<i>14 Personen</i>
<i>Jagdstuuv</i>	<i>30 Personen</i>

Darüber hinaus verfügen wir über weitere Räumlichkeiten, die sich bestens zum Feiern eignen. Sprechen Sie uns einfach an.

Etageren-Frühstück 1 - 25 Personen

deftige Aufschnittauswahl: Salami · Kochschinken · Paprika Lyoner

*herzhafte Käseauswahl: Gouda · Brie · Frischkäse mit Schnittlauch
garniert mit Trauben und Obst*

hausgemachter Frühstückssalat

norwegischer Räucherlachs mit Honig-Senf-Sauce

Mettbällchen mit Zwiebelringe

Tomate-Mozzarella-Spieß mit Rucola-Pesto

süße Aufstriche: Erdbeermarmelade · Honig

Butter · Margarine

Rührei mit Frühstücksbacon

Joghurt mit Obstsalat im Weckglas

*Kaffee · 1 Glas Orangensaft pro Person
andere Getränke werden extra berechnet*

Gurken · Tomaten

verschiedene Brot- und Brötchensorten

*pro
Person
19,50*

Frühstücksbuffet ab 25 Personen

*deftige Aufschnittauswahl: Salami · Putenbraten · Bierschinken
Kasslerbraten · Paprika....*

Mettbällchen mit Zwiebelringe

*herzhafte Käseauswahl: Gouda · Butterkäse · Brie · Bärlauchkäse
Frischkäse mit Schnittlauch · garniert mit Trauben und Obst*

frisch geräuchertes Forellenfilet mit Preiselbeersahne

norwegischer Räucherlachs mit Honig-Senf-Sahne

Matjeshäppchen auf Hausfrauensauce

Tomate-Mozzarella-Platte mit frischem Basilikumpesto

hausgemachte Frühstückssalate

Butter · Margarine

Eier gekocht · Rührei mit Frühstücksbacon · Mini-Bratwürstchen

Tomaten · Gurken · Paprika

Wassermelone · Joghurt

*süße Aufstriche: verschiedene Marmeladensorten
Honig · Nutella*

verschiedene Brot- und Brötchensorten

*Kaffee · Orangensaft · Multivitaminsaft
andere Getränke werden extra berechnet*

pro
Person
25,00



Festtagsbuffet ab 30 Personen

Zart gebratenes Schweinefilet in einer Rahmchampignonsauce

*zart gebratenes Hähnchenbrustfilet in einer Curry-Kokossauce
mit Früchten*

gebratenes Rotbarschfilet in Eihülle auf Blattspinat

*Gemüseplatte:
Brokkoli · Erbsen · Möhren,
Blumenkohl mit Butterbrösel und Hollandaise*

*Petersilienkartoffeln · Röstkartoffeln,
Kartoffelgratin*

bunt gemischter Salat mit Joghurtdressing

pro
Person
32,50



Unser Klassiker ab 12 Personen (ab 15 Personen in Buffetform)

*Saftiger Krustenbraten · Rinderroulade gefüllt mit Mett, Zwiebeln, Speck,
saure Gewürzgurke, Senf (eine Roulade pro Person)
saftiger Truthahnbraten · Schmorsauce*

*Gemüseplatte: Brokkoli · Blumenkohl mit Butterbrösel · Erbsen · Möhren
Hollandaise · Apfelrotkohl*

frische Champignons

Petersilienkartoffeln · Kartoffelkroketten

bunt gemischter Salat mit Joghurtdressing

*pro
Person
27,50*



Reiners Schnitzelplatte ab 15 Personen

*frisch gebratene Schweineschnitzel · Hähnchenschnitzel
Currywurst*

goldgelber Kartoffelgratin · Kroketten · Wedges

Rahmchampignonsauce · Paprikasauce

*pro
Person
21,90*

Reiners Deluxe Buffet ab 30 Personen

*frisch gebratene Schweineschnitzel · Hähnchengyros
gegrilltes Schweinesteak · Cordon bleu*

*Pfannengemüse:
Aubergine · Paprika · Zucchini · Champignons
rote Zwiebeln · Frühlingslauch*

goldgelber Kartoffelgratin · Röstkartoffeln

Kraut- und Bauernsalat · Tzatziki

frisch gebackenes Steinofenbaguette

*pikante Pfefferrahmsauce
frische Rahmchampignonsauce
Senf · Ketchup*

*Crème Brûlée
mit frischen exotischen Früchten*

*pro
Person
29,50*

BBQ Buffet vom Holzgrill ab 50 Personen

*Schweinesteaks · mariniertes Hähnchenbrustfilet · Grillschnecke
Bratwurst · Hacksteaks · Hirtenröllchen · Schweinenackensteaks*

mediterranes Grillgemüse:

Paprika · rote Zwiebeln · Zucchini · Aubergine · Lauch · Champignons

Rosmarinkartoffeln, Kartoffelgratin

*Gurkensalat mit frischem Dill · hausgemachter Kartoffelsalat
mediterraner Nudelsalat mit getrockneten Tomaten und Lauch*

griechischer Bauernsalat mit Feta

Farmersalat · Krautsalat · Karottensalat mit Ananas

*Antipasti Auswahl: gefüllte Champignons · gegrillte Aubergine und
Zucchini · Tomate-Mozzarella · schwarze und grüne Oliven*

Partybrötchen · Kräuterbutter · Butter

*Senf · Ketchup · Tzatziki
und verschiedene Saucen zur Auswahl*

*Tiramisu mit frischen Erdbeeren
Panna Cotta mit Mangospiegel*

pro
Person
39,50

Jegliche Umbestellung wird mit einem Aufpreis berechnet!

*mariniertes Rinderhüftsteak + 5,50 Gemüse Patties (aus Couscous) + 4,00
Geflügelbratwurst + 3,50*

Ostfriesenmenü ab 20 Personen

(bis 15. März)

*Ostfriesische Hochzeitssuppe:
Rinderkraftbrühe mit Markklößchen, Gemüsestreifen und Sternchenndeln*

Ostfriesischer Snirtjebraa

Butterbohnen mit Speck · Rotkohl

Schmorsauce · Greven mit Schmalz · Musterd

Ostfriesischer Gröönkohl

*saftiger Kassler Nacken · Buuk Speck · Oldenburger Pinkel
geräucherte Mettenden*

Tuffels · lüttje Tuffels mit Speck

roode Gört mit Vanillesoof

Klütje (Mehlpütt) mit Beern und Vanillesoof

*eingemachte kalte Beilagen:
Senfgurken, Kürbis und Rote Beete*

pro
Person
26,50

Kalt warmes Buffet ab 30 Personen

*Saftiger Krustenbraten (Wirdumer Krustenbraten)
Rinderroulade gefüllt mit Mett, Zwiebel, Speck, Gewürzgurke, Senf
(eine Rouladen pro Person) · Schmorsauce
Hähnchenschnitzel im Knuspermantel*

*Gemüseplatte: Brokkoli · Erbsen · Möhren · Blumenkohl mit Butterbrösel
und Hollandaise · Apfelrotkohl*

Petersilienkartoffeln · Kartoffelkroketten · Spätzle in Butter geschwenkt

Käsebrett mit herzhafter Käseauswahl und Früchten

*Tomate-Mozzarella mit Rucola-Pesto
Mini Schnitzel auf hausgemachten Kartoffelsalat im Weckglas*

Norwegischer Räucherlachs mit Sahnemerrettich

*Matjeshäppchen auf Hausfrauensauce
gefüllte Eier mit deutschen Kaviar*

Spargelröllchen mit Remoulade

*Gurkensalat mit frischem Dill · Karottensalat mit Ananas
Bunter Tomatensalat mit Basilikum*

Partybrötchen und eine Auswahl Butter

*Rote „Landhaus“ Grütze mit Vanillecreme im Weckglas
Ein Duo von Schokolade und Vanillemousse im Weckglas*

*pro
Person
37,90*

Kalt warmes Buffet ab 50 Personen

Schweinefiletmedaillons in einer Pfeffer-Cognac-Rahmsauce

Hähnchenbrustfilet in einer fruchtig exotischen Currysauce

zart gebratene Schweineschnitzel

Hähnchenschnitzel in Knuspermantel

cremigtes Kartoffelgratin · Curry-Safran Reis · Kartoffelkroketten

*Mediterranes Grillgemüse: Paprika · rote Zwiebeln · Zucchini · Aubergine
Lauch · frische Champignons*

*Räucherfisch Auswahl: Norwegischer Graved Lachs · geräuchertes
Forellenfilet · Räucheraal · Knoblauch Garnelen · Trio von Emders Matjes-
filet mit Honig-Senfsauce und Sahnemeerrettich*

*Käsevariationen von mild bis herzhaft, fein garniert mit Trauben,
Walnüssen und Obst*

Ostfriesischer Krabbencocktail im Weckglas

*Chickenwings auf Coleslaw mit BBQ Sauce im Weckglas
Medaillons auf mediterranem Salat mit Thunfischsauce im Weckglas*

frische Salat Auswahl der Saison, typisch mariniert

Baguette und Partybrötchen · Auswahl mit Butter und Kräuterbutter

*Panna Cotta mit Mangospiegel
ein Duo von Schokoladen- und Vanillemousse
im Weckglas
Tiramisu mit frischen Erdbeeren*

pro
Person
45,50



Oma Garrels Grünkohlschmaus

(bis 15. März)

Ostfriesischer Grünkohl

saftiger Kassler Nacken · deftiger Bauch-Speck

Oldenburger Pinkel · geräucherte Mettenden

Salzkartoffeln · Bratkartoffeln

Grieben und Schmalz · Senf

traditionell ein Korn

pro
Person
18,50



Ostfriesischer Snirtjebraa

Geschmortes Schweinenacken Fleisch

Apfelrotkohl · Butterbohnen mit Speck

Schmorsauce

Salzkartoffeln · Bratkartoffeln

Ostfriesische kalte Beilagen: Kürbis

Rote Beete · Senfgurken

Senf

*pro
Person
20,50*

Suppenauswahl

*Hochzeitssuppe
Rinderkraftbrühe mit Markklößchen, Gemüsestreifen
und Sternchennudeln* **4,50**

*Hühnerkraft
mit Hühnerfleisch, Eierstich, Gemüsestreifen, Reis* **4,50**

*Spargelcremesuppe „Nienburger Art“
mit Spargelstücken und Petersilien* **5,20**

*Brokkolicremesuppe
mit Karottenstroh und Sahnehaube* **5,20**

*Tomatencremesuppe mit mariniertem Mozzarella
und Basilikumcroûtons* **5,80**

*Karotten-Ingwer Suppe mit Sahnehaube
und Garnelenspieß* **7,50**

Dessertauswahl

Crème Brûlée mit frischen exotischen Früchten 5,10

Panna Cotta mit Mangospiegel im Glas 5,10

*Italiensiches Tiramisu
mit frischen marinierten Erdbeeren (Saison)* 7,50

Ein Duo von Schokoladen- und Vanillemousse im Weckglas 5,10

Rote „Landhaus“ Grütze mit Vanillesauce im Weckglas 4,90

Schokoladenmousse mit Schwarzwälder Kirschkompott 5,10

*Eisruhe mit drei verschiedenen Eissorten
(Schoko, Vanille, Erdbeer)* 7,00

Heiße Liebe: Vanilleeis mit heißen Kirschen und Sahne 4,00



Mitternachtssnack

*Currywurst
mit Pommes* *pro Person* **7,50**

Pizzaschnitten *pro Person* **6,50**

*Mini Frikadellen im Glas
mit Nudelsalat* *pro Person* **5,80**

Hot Dog *pro Person* **6,50**

Miniburger *pro Person* **7,50**

Raum- und Servicepauschalen

Bei Hochzeiten entstehen Pauschalen.

Unsere Raum- und Servicepauschalen beinhalten:

- *Persönliche Betreuung vor und während der Veranstaltung*
- *Nutzung Ihrer Räumlichkeit gemäß Vereinbarung*
- *Individuelle Einrichtung und Bestuhlung der Räumlichkeit*
- *eingedeckte Tische (Tischdecke, Servietten, Deko)*
- *Ggf. Auf- und Abbau der Buffets*
- *Tisch- und Thekenservice*
- *Kostenloser WLAN-Zugang in allen Räumen*
- *Ggf. technischer Service*
- *Reinigung der Räumlichkeiten*
- *Kostenlose Parkplätze hinterm Hotel nach Verfügbarkeit*

Noch wichtig zu wissen!

*Die **verbindliche Angabe der Personenzahl** muss **7 Tage** vor der Veranstaltung erfolgen. Spätere Kürzungen der Personenzahl können leider nicht mehr berücksichtigt werden.*

*Hotel
Restaurant
Festsaal
Bundeskegelbahn
Partyservice und Catering
Ferienhäuser
Monteurunterkünfte*

Landgasthof

Zum großen Krug

Genuss & Tradition

*Grimersumer Straße 6
26529 Wirdum
Telefon 04920/ 2 13
Fax 04920/ 12 91
www.zum-grossen-krug.de
grosserkrugwirdum@t-online.de*