

Speisen-Vorschläge für Gruppenreisen ab 25 Personen 2019

1. Frühstücksangebot

Frühstücksgedeck

Kaffee und Tee „bodenlos“
und 3 halbe belegte Brötchen mit Käse, Schinken und Salami
sowie 1 glückliches gekochtes Ei p.P. € 6,50

Frühstücksbuffet

Kaffee und Tee „bodenlos“
Orangensaft, Apfelsaft und Milch
Rührei mit gebratenem Speck, gekochte Eier, gebratenes Würstchen,
verschiedene Wurstsorten und Schinkenspezialitäten,
Käse-Auswahl fein garniert, Marmelade, Honig, Schokoaufstrich,
Cornflakes, Müsli, Joghurt, Quark und Obst
Brötchenauswahl, Ciabatta, Schwarzbrot und Butter p.P. € 11,00

2. Kaffee- und Tee-Zeit

Kaffee und Tee „bodenlos“
mit einem Stück Cremetorte p.P. € 5,50
mit drei belegten Schnittchen p.P. € 5,50

3. Abendvesper

Kaffee und Tee „bodenlos“ aus der heißen Küche:
Jägerpfanne; Geschnetzeltes mit Gemüsestreifen und Pilzen,
frisch gebratenes Rührei und Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln,
rustikale Wurstspezialitäten und Schinkenvariationen nett garniert,
Käse-Auswahl mit Obst, Salat-Auswahl,
Brotkorb mit Butter p.P. € 11,90

4. Lunch

Hausgemachte Suppe am Tisch serviert
kalte Schnittchen-Platte mit Käse, Salami und Schinken
halbes garniertes Ei, Partybällchen & Salatbouquet p.P. € 9,00

5. Tellergerichte (von unterwegs bestellt)

B1. Jägerschnitzel „Wiener Art“ mit Pilzsauce,
Kroketten und Salatteller 11,90 €

B2. Schnitzel mit feinem Broccoli belegt und Hollandaise
überbacken, Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln
und Salatteller 12,90 €

B3. „Chefsalat“ Salatvariation mit Schinken-Käsestreifen,
gekochtem Ei, Oliven und Peperoni
und Ciabatta 8,90 €

B4. gebratenes paniertes Fischfilet
mit hausgemachter Remouladensauce,
Petersilienkartoffeln und Salatteller 9,80 €

B5. Toast Hawaii, Toast mit Ananas, Pfirsich,
Schinken belegt und mit Käse überbacken 8,90 €



*Gern machen wir Ihnen ein Angebot
zu Steak-Variationen.*

6. Speisen in Hülle und Fülle

B 20

Tagessuppe aus der Terrine

Geflügelfiletstreifen in
Curry-Früchte-Sauce,
Zwiebelbraten mit brauner Sauce,
Butter-Reis,
Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln,
Gemüse-Pfanne und Salatauswahl.

B 21

Tagessuppe aus der Terrine

Fischfilet im Knuspermantel
mit hausgemachter Remouladensauce,
Schweineschnitzel mit Jägersauce,
Saisongemüse, Kartoffelkroketten,
Salzkartoffeln und Salatauswahl.

B 22

Tagessuppe aus der Terrine

Snirtjebraten
(kleine Bratenstücke scharf angebraten)
Wachholder-Zwiebelsauce,
geschmortes Hähnchen in dunkler Kräutersauce
Möhrensalat, Bohnensalat,
Gewürzgurken, Apfel-Rotkohl,
Salzkartoffeln und Röstkartoffeln.



Menüpreis p.P. € 12,90

Tagesdessert Aufpreis p.P. € 2,50

B 23.

Tagessuppe mit Buttercroutons

Ciabatta und Butter,
Blattsalate mit verschiedenen Dressings,
Weißkrautsalat, Karotten-Apfelsalat,
Gurken-Dill-Salat, Bohnensalat,
mariniertes Fischfilet und Matjes in Variationen,
Schweineschnitzel mit Jägersauce,
gegrillte Geflügel-Steaks an Currycreme,
Kartoffelgratin, gebratene Kartoffelspalten mit Dip,
Erbsen, Möhren und Blumenkohl,

Emsländische Herrencreme, Quarkspeise mit Roter Grütze.
p.P. € 15,90

B 24.

Tagessuppe mit Buttercroutons

kleine Schweins-Schnitzel,
Teufelssauce und die Sauce des grünen Mannes,
Geflügelstreifen in Curryfrüchten-Creme,
Pfefferbällchen an feine Sahnesauce,
groß gebratenes Röstfleisch mit Zwiebeln,
aus unserem Räucherofen:
warm geräuchertes Hai-Wels-Filet an Dillcreme,
Gemüsevariationen, Französisches Kartoffelgratin,
Grill-Kartoffeln mit Dip, Reis, Kräuterquark,
vier verschiedene Frischsalate

gebackene Eis-Torte mit heißen Früchten.
p.P. € 17,90

Weitere Speisenvorschläge senden wir Ihnen auf Wunsch gerne zu.
Mit besten Grüßen aus dem Emsland Familie Vosse-Schepers und Team.