

## WINTERLICHES WEIHNACHTSBUFFET

Kartoffel-Waldpilzcremesuppe

\*\*\*

Semerrolle auf geschmortem Wurzelgemüse

Wildragout mit Preiselbeeren

Hähnchenbrust im Sesammantel auf  
Kräutermöhren

Krustenbraten auf geschmorten Rotweinzwiebeln

Schweinefilet in Gorgonzola-Rahm

Lachsfilet auf Basmatireis, Rotbarschfilet auf  
Speckwirsing

\*\*\*

Rotkohl, Bohnen, Rosenkohl,  
Salzkartoffeln, Süßkartoffelstampf, Knödel,  
Bratkartoffeln und Kartoffelgratin

\*\*\*

Tomate-Mozzarella, Räucher- und Graved Lachs,  
gemischte Schinkenplatte, winterlicher Sellerie-  
Salat, kalt aufgeschnittenes Roastbeef. Rotkohl-  
Orangensalat, gemischter Salat,  
Brotkorb mit Butter

\*\*\*

Spekulatiuscreme  
Zimtpudding mit Birnensauce

**25,50 € pro Person**  
(ab 20 Personen)

# Wir machen Ihre Feier zum Fest!

### Planen Sie auch gerade eine Feier?

Egal ob Betriebsfest, Familien- oder Vereinsfeier.  
Der Partyservice der Leuchtturmküche unterstützt  
Sie gerne mit Rat und Tat und köstlichen Buffets für  
Ihre Feier.

Selbstverständlich können Sie auch unser Café für  
Ihre Veranstaltung in Anspruch nehmen. Unsere  
Räumlichkeiten reservieren wir gerne für Sie.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf  
unter 0 49 42 – 20 26 00



Party-  
service  
Angebote

Oktober

November

Dezember



**Unsere Empfehlung  
zur kalten Jahreszeit**

*Feldsalat mit Kartoffeldressing*

*Bunter Gemüsesalat mit Kräuterdressing*



*Sellerie-Kartoffelsuppe mit Speckwürfeln*



*Rindergeschnetzeltes „Stroganoff Art“ mit  
Kräutergnocchi*

*Schweinerückensteak auf Zwiebel-Wurzelgemüse  
mit Kartoffelgratin*

*Gebratenes Rotbarschfilet mit  
Karotten-Fenchelgemüse, Weißweinsauce und  
Butterkartoffeln*



*Karamellpudding mit Nusskrokant  
oder  
Orangenquark*

**22,50 € pro Person**  
(ab 20 Personen)

**„SCHMANKERL“  
ZUM ERNTEDANKFEST**

Frischen Leberkäs' aus dem Ofen,  
Deftige Minihaxen dazu Weißbiersauce  
Gepökelter Honig-Senf-Braten mit Speckkraut und  
Apfelrotkraut



Geschwenkte Kräuterkartoffeln  
Speckknödel



Vanillequark mit Fruchtsauce  
oder  
Schokoladenpudding mit Vanillesauce

**19,60 € pro Person**  
(ab 15 Personen)

**DER KLASSIKER AUS  
OSTFRIESLAND**

Grünkohl mit  
Kassler, Kohlpinkel und Mettenden

\*\*\*

Salzkartoffeln und Bratkartoffeln

\*\*\*

Schokoladencreme mit Vanillesauce  
Rote Grütze mit Vanillesauce

**9,80 € pro Person**  
(ab 10 Personen)

**FÜR DEN START INS  
NEUE JAHR**

Karottencremesuppe mit Schinkenstreifen

Schweinenackenbraten mit Malzbiersauce  
dazu Rosmarinkartoffeln und Butterspätzle

Bunte Gemüseplatte und Lachs-Spinat-Lasagne



Konfetticreme mit Schuss  
oder  
Himbeermark

**17,80 € pro Person**  
(ab 10 Personen)

Die Preise verstehen sich inkl. MwSt.

Preise für Anlieferung und Aufbau nach individueller Vereinbarung / Änderungen vorbehalten

Fragen zu unseren Angeboten beantworten unsere Mitarbeiter Ihnen gerne vor Ort oder telefonisch unter: 0 49 42 – 20 26 00