

Ergänzungen und Änderungen zum Buffet

Vorspeisen

Bunter Salatteller	2,50€
Bunter Salatteller mit Lachsstreifen oder Mozzarella-Sticks	4,50€
Tranchen vom Lachs mit Rösti und Preiselbeersahne	5,90€
Räucherfischvariation „Lord Nelson“	6,80€
Garnelenspieß am Salatbouquet	6,90€

Suppen

Hühnerkraftbrühe royal	0,50€
Wildkraftbrühe mit Klößchen	1,00€
Brokkolicremesuppe	0,30€
Französische Zwiebelsuppe	0,50€
Tomatencremesuppe mit Basilikumsahnehaube	0,40€

Dessert

Vanilleeis mit heißen Früchten	0,20€
Obstsalat mit Zitonen- und Vanilleeis	0,30€
Rote Grütze mit Vanillesauce	0,10€
Panna Cotta mit Fruchtmark	0,20€

Käseauswahl mit Trauben, Brotkorb und Butter

Preis nach Aufwand

Mitternachtssnack

Currywurst	1,50€
------------	-------

Der festliche Tag

Wir begegnen in unserem Leben fast unzähligen Anlässen, die wir festlich begehen. Anlässe, zu denen die Familie schon lange vorher den Rahmen aussucht oder Einladungen verschickt: Geburtstage, Jubiläen, bestandene Prüfungen. Feste, die eine fröhliche Atmosphäre und eine tragende Bedeutung haben. (Die Verlobung, der strahlende Mittelpunkt zweier Menschen, bevor sie Hochzeit feiern und dann das nicht zu fassende Maß an Einmaligkeit, wenn der Tag und der Ort für den schönsten Tag im Leben feststehen.)

Der Jahresablauf lässt viele Tage zu, die wir ganz besonders feiern können: Silvester, Neujahr, Ostern, Pfingsten, Muttertag und Weihnachten. Gehört doch zu unseren Weihnachtsfesten das traditionelle Weihnachtsessen, das jedes Jahr aufs Neue etwas ganz besonderes ist.

Oder sei es nur ein ganz einmalig schöner Tag im Sommer, den man auf ebenso schöne Weise ausklingen lassen möchte. Suchen wir uns doch nicht zuletzt ein gutes Restaurant aus, um uns verwöhnen zu lassen, um all die guten Dinge richtig genießen zu können.

Hat doch jeder Tag etwas einmaliges, das man in Erinnerung behält. Wir müssen nur hin und wieder den Mut haben, ihn in all seiner Einmaligkeit zu erkennen. Nach einem gelungenen Abend an einem schönen Ort möchten wir uns gerne noch einmal umdrehen und sagen: „Danke, es war wieder einmal wunderschön“.

Gerne würden wir Sie zu Ihren festlichen Anlässen in unserem Hause begrüßen. Nennen Sie uns doch Ihre Wünsche und wir machen für bis zu 100 Personen in unserem Hause „fast alles“ möglich.

Menü-Vorschläge Für Hochzeiten und Familienfeiern



Inh. Carsten Lingemann
Manuel Wille
Barenteich 2, 49076 Osnabrück
Tel.: 0541/127433
Fax: 0541/7703422
eMail: info@rubbenbruchsee.eu
www.rubbenbruchsee.eu

**3-Gang-Menüs als Buffet
Unter 15 Personen als Plattenservice**

Festtagssuppe

Rinderkraftbrühe mit Eierstich, Julienne Gemüse und Grießklößchen

**Ofenfrischer Krustenbraten
mit Röstzwiebeln
und gebratenen Hähnchensteaks**

serviert mit Pfefferrahmsauce,
saisonaler Gemüseauswahl,
Salzkartoffeln und Kroketten

Marillenknödel

handwarmer Marillenknödel serviert mit einer Kugel
Schokoladeneis an einem Fruchtspiegel

Menüpreis 19,90€

Vom Haus:

Festlich gedeckte Tafel mit farbigen Dunilin-Servietten

Bitte betrachten Sie die aufgeführten Gerichte als
Anregung. Gerne besprechen wir ein individuelles
Menü und den Rahmen Ihrer Veranstaltung persönlich
mit Ihnen.

Menüpreise / Personenzahl:
Unter 20 Personen: +1,00€ p.P.
Ab 40 Personen: - 0,50€ p.P.
Ab 60 Personen: - 1,00€ p.P.
Ab 80 Personen: - 1,50€ p.P.

Preise gelten pro Person
inklusive MwSt. und Bedienung

Weitere Hauptgang-Vorschläge

- inklusive Suppe und Dessert -

**Schweinefilet, Rinderfilet
und Hähnchenbrustfilet**

mit gebratenen Champignons,
Sauce Bearnaise, Pfefferrahmsauce,
saisonaler Gemüseplatte, Bohnen im speckmantel
Salzkartoffeln und Berner Rösti

Menüpreis: 27,50€

**Hähnchensteaks, Seelachsfilet
und ofenfrischer Krustenbraten**

mit gebratenen Champignons, Röstzwiebeln,
zweierlei Saucen, bunter Gemüseplatte, Blattspinat
Salzkartoffeln und Reis

Menüpreis: 22,90€

**Rinderrückensteak mit Senfkruste,
Schweinerückensteak mit Tomate-Mozzarella
gratiniert und Geflügelroulade**

mit Kräuter-Rahmjus, Portweinjus,
bunter Gemüseplatte der Saison, gebackenem
Blumenkohl im Bierteig,
Schmorkartoffeln und Kartoffelgratin

Menüpreis: 24,50€

**Lachsfilet, Hähnchenbrust-
und Schweinefilet aux-four**

mit Weißweinsauce, Früchte-Currysauce,
saisonaalem Gemüse,
Reis und Risoleetkartoffeln

Menüpreis: 23,90€

**Lamnbraten, Schweinefilet „Saltimbocca“
und Rouladen „Hausfrauen Art“**

mit Pfefferrahm- und Rouladensauce,
saisonaler Gemüseplatte, mediterranem Gemüse
Penne und Rosmarienkartoffeln
Menüpreis: 23,90€

**Hirschbraten oder Wildschweinbraten,
Schweinefilet aux four
und Zanderfilet**

mit Cassisjus, Pfefferrahmsauce, Dill-senf-Soße,
gebratenen Waldpilzen, Preiselbeerbirne,
saisonaler Gemüseauswahl,
Nuss-Spätzle und Kartoffelplätzchen
Menüpreis: 25,90€

**Putengeschnetzeltes, Schweinerücken mit Apfel-
Zwiebelgemüse**

Kräuterrahmsauce,
saisonaler Gemüseauswahl,
Reis, Petersilienkartoffeln
Menüpreis: 20,90€

Änderungen

der Beilagen kostenfrei

Rinderfilet statt Schweinefilet
Aufpreis 3,50€ p.P.

Hirschrückensteak statt Hirschbraten
Aufpreis 2,50€ p.P.

Salatteller / Salatplatte
zum Hauptgang
Aufpreis 2,50€ p.P.