

AKZENT Hotel Zur Wasserburg - Inhaber Michael Grohe
Amtsfreiheit 4 27243 Harpstedt

Telefon (0 42 44) 10 08

Info@Zur-Wasserburg.de

Fax (0 42 44) 93 82 - 77

www.Zur-Wasserburg.de

Menüvorschläge 2024

Folgende Menüs bereiten wir Ihnen ab 25 Personen
bei *einheitlicher* Vorbestellung zu.

Sie können sich Ihr Menü auch selber zusammenstellen.

Wir berechnen Ihnen die spätestes 24 Stunden vor der Feier angemeldeten Personen.

Die Menü- und Büffet-Preise verstehen sich zum Sattessen in unserem Restaurant.

Wir geben *keine Lebensmittel* von unseren Menüs oder Büffets mit nach Hause.

Menü G 24

Rinderkraftbrühe
mit Einlage

Gebratenes Zanderfilet auf Blattspinat
mit Dillsauce

Roastbeef vom Deutschen Färsenrind
Cognac-Pfeffersauce

Gemüseplatte
Grilltomate, Krokette

und

Schweinefilet im Ganzen gebraten
mit Champignons, Sauce Hollandaise
Salzkartoffeln

Dessertteller „Wasserburg“

3-Gang **57,80 €**

4-Gang + Fisch **64,80 €**

Menü H 24

Hühnerkraftbrühe
mit Einlage

Schweinefilet im Ganzen gebraten
Rahmsauce, Salzkartoffeln

Grüner Salat in Zitronenrahm
und

Pikant gefüllte Rinderroulade
Gemüseplatte, Krokette

und

Hähnchenbrustfilet
im Kräutermantel gebraten
Sauce Hollandaise

heiße Früchte

Vanilleeis
mit heißen Kirschen

48,80 €

Menü J 24

Curry-Karottensuppe

Hähnchenbrustfilet vom Grill
mit Ananas, Preiselbeeren
und Käse überbacken

Rahmsauce, Kroketten, Salatteller

Herrenspeise mit Fruchtsauce

42,80 €

Menü L 24

Steinpilzcremesuppe

mit Sahnehaube

Hirsch-Keulenbraten
Preiselbeer-Rahmsauce
geschmorte Champignons
Apfelrotkohl, gefüllte Frucht

Salzkartoffeln
und

gebratene Ente

Orangensauce

Rosenkohl, Kroketten

Vanilleeis mit heißen Zwetschgen

54,80 €

Menü M 24

Kartoffel-Lauchcreme

Honig mariniertes Schweinebraten

Rahmsauce, Gemüseplatte

geschmorte Champignons

Salzkartoffeln, Kroketten

Rote Grütze mit Vanilleeis

41,80 €

Menü K 24

Tomaten-Cremesuppe

mit Sahnehaube

Kalbskeulenbraten

Sauce Hollandaise

Gemüseplatte, Kroketten

und

geschmorte Schulter

von der Diepholzer Moorschucke

Kräuter-Rahmsauce

Kartoffel-Gratin

Dessertteller „Wasserburg“

52,80 €

Darf's ein Gang mehr sein?

Blattsalate

mit Speckwürfeln und Croutons

Joghurtdressing, Baguette

9,80 €

Blattsalate

mit Zwei gebratenen Garnelen

Joghurtdressing, Baguette

14,60 €

Melone

mit Ammerländer Katenschinken

12,80 €

Zanderfilet auf Blattspinat

mit Dillsauce

16,50 €

Zitronen-Sorbet

8,50 €

Büffet O 2024

ab 30 Personen

Warm

Tomatensuppe mit Sahnehaube
oder Suppe nach Wahl

Spanferkel-Rollbraten mit Zwiebelsauce

Nürnberger Rostbratwürstchen - Sauerkraut, Bratkartoffeln

Kleine Hähnchen-Schnitzel mit Currysauce, Basmatireis

Kalt

Pikante Fleischbällchen
Matjesfilets mit Hausfrauensauce
Garnierte Eier
Hackepeter mit Zwiebeln
Melone mit Katenrauchschinken
Baguette, Butter und Kräuterbutter

Rote Grütze mit Vanillesauce

Kartoffelsalat
Nudelsalat
Gemischte Salate
Käseauswahl

Preis pro Person 44,80 €

Büffet P 2024

ab 50 Personen

Warm

Steinpilzcremesuppe mit Sahnehaube
oder Suppe nach Wahl

Gebratenes Lachsforellenfilet mit Weißweinsauce, Blattspinat, Salzkartoffeln

Roastbeef vom Deutschen Färsenrind - medium gebraten -
Sauce Hollandaise, buntes Gemüse, Kroketten

Hirsch-Keulenbraten - Preiselbeersauce, Rotkohl

Kalt

Graved-Lachs mit Senf-Honig-Dillsauce
gebratene Garnelen mit Ajoli
Forellenfilet mit Preiselbeersahne
Melone mit Bentheimer Meersalz-Schinken
Internationale Käseplatte
Baguette, Butter und Kräuterbutter

Tiramisu mit Obstsalat

Gemischte Eis-Platte

Hirschrücken rosa gebraten
kleine Schweine-Medaillons
Hackepeter mit Zwiebeln
Gemischte Salate
Tomate-Mozzarella

Preis pro Person 66,80 €

Büffet R 2024

ab 40 Personen

Warm

Broccolicremesuppe mit Mandelsahne
oder Suppe nach Wahl

Gebratenes Zanderfilet mit Kräuter-Senfsauce, Salzkartoffeln

Gekrätertes Schweinefilet, Champignon-Rahmsauce, buntes Gemüse

Kalbskeulenbraten mit Zwiebelsauce, Bratkartoffeln

Kalt

Geräuchertes Forellenfilet mit Preiselbeersahne

Graved-Lachs mit Sahnemeerrettich

Matjesfilets mit Hausfrauensauce

gebratene Garnelen mit Ajoli

Roastbeef mit Remouladensauce

Baguette, Butter und Kräuterbutter

Vanille-Eis mit heißen Kirschen

Dunkle Schokoladencreme

Gemischte Salate

Hackepeter mit Zwiebeln

Tomate-Mozzarella

Käsebrett

Preis pro Person 58,80 €

Büffett mit Nordseekrabben **pro Person zusätzlich 11,90 €**

Büffett mit Räucheraal **pro Person zusätzlich 13,40 €**

Büffet S 2024

ab 30 Personen

Warm

Rinderkraftbrühe mit Einlage

oder Suppe nach Wahl

Lachssteak mit Dillsauce, Salzkartoffeln

Kleine Rinderrouladen mit Apfelrotkohl

Kalbskeulenbraten, Rahmsauce, Bratkartoffeln

Kalt

Geräuchertes Forellenfilet mit Preiselbeersahne

Graved-Lachs mit Sahnemeerrettich

Matjesfilets mit Hausfrauensauce

Melone mit Ammerländer-Katenrauchschinken

Baguette, Butter und Kräuterbutter

Herrenspeise mit Fruchtsauce

Rote Grütze mit Vanillesauce

Tomate-Mozzarella

Hackepeter mit Zwiebeln

Käsebrett

Gemischte Salate

Preis pro Person 53,80 €

Stellen Sie sich Ihr Büfett selber zusammen...

der Preis richtet sich nach der angemeldeten Personenzahl und der Zusammenstellung des Büfetts. Wir beraten Sie gerne.

Aus dem Suppentopf

- Hochzeitssuppe mit Einlage
- Rinderkraftbrühe mit Einlage
- Tomaten-Cremesuppe mit Sahnehaube
- Steinpilz-Cremesuppe mit Sahnehaube
- Ungarische Gulaschsuppe
- Oder Suppe nach Ihrer Wahl

Warm von der Diepholzer Moorschnucke

- Geschmorte Schnucken Haxen - Rosmarinjus, Prinzessbohnen, Salzkartoffeln
- Schnucken Schäufle (Schulter) - Kräutersauce, buntes Bohnengemüse, Kartoffel-Gratin

Warme Fleisch-Delikatessen

- Brust und Keule von der Gans – Orangensauce, Apfelrotkohl, Klöße (nur Nov. + Dez.)
- gebratene Ente – Orangensauce, Apfelrotkohl, Klöße
- Kalbskeulenbraten – Rahmsauce, Buntes Gemüse, Kartoffelgratin
- Hähnchenbrust-Geschnetzeltes mit Früchten in Currysauce - Basmatireis
- Honig marinierter Schweinebraten - Zwiebelsauce, Sauerkraut, Bratkartoffeln
- Schweinefilet - Kräutersauce, buntes Gemüse, Salzkartoffeln
- Hirschkeulenbraten - Preiselbeersauce, Apfelrotkohl, Kroketten
- Lammkeulenbraten - Rosmarinjus, Bohnen, Salzkartoffeln
- Roastbeef von Deutschen Färsenrind -medium gebraten- Sauce Hollandaise, buntes Gemüse, Kroketten
- Nudel-Gemüsegratin

Warme Fisch-Spezialitäten

- Lachsforellenfilet - Buttersauce, Blattspinat, Nudeln
- Garnelen
- Zander-Fischfilet - ZucchiniGemüse, Weißweinsauce, Basmatireis
- Rotbarsch im Käse-Eimantel gebraten - Tomatensauce, Salzkartoffeln

Kleine Leckereien

- Schweinebraten kalt
- Melone mit Katenschinken
- Melone mit Bentheimer Meersalz-Schinken
- Garnierte Eier
- Hirschrücken mit Sauce Cumberland
- Hackepeter mit Zwiebeln
- Roastbeef mit Remouladensauce
- Pikante Fleischbällchen
- kleine panierte Schnitzel

Kalte Fischspezialitäten

- Geräuchertes Forellenfilet mit Preiselbeersahne
- Graved-Lachs mit Senf-Honig-Dillrahmsauce
- Geräucherter Lachs mit Sahne-Meerrettich
- Räucheraal
- Nordseekrabben
- Garnelen
- Matjesfilets mit Hausfrauensauce
- Makrelen und Schillerlocken mit Sahnemeerrettich
- Rollmops mit Hausfrauensauce

Salate

- | | |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> Matjessalat | <input type="checkbox"/> Bohnensalat |
| <input type="checkbox"/> Heringssalat | <input type="checkbox"/> Krautsalat |
| <input type="checkbox"/> Wurstsalat mit Käsestreifen | <input type="checkbox"/> Karottensalat |
| <input type="checkbox"/> Geflügelsalat | <input type="checkbox"/> Gurkensalat |
| <input type="checkbox"/> Tomaten-Mozzarella | <input type="checkbox"/> Kartoffelsalat |
| <input type="checkbox"/> Nudelsalat mit Schinken | |
| <input type="checkbox"/> Blattsalate nach Saison mit Dressing nach Wahl | |

Käse

- Deutsche Käseauswahl
- Internationale Käseauswahl
- Käsewürfel
- Kleine Paprika mit Frischkäse gefüllt
- Pfirsich mit Käsecreme

Desserts

- | | |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> Gemischte Eisplatte | <input type="checkbox"/> Rote Grütze mit Vanillesauce |
| <input type="checkbox"/> Vanilleeis mit heißen Zwetschgen | <input type="checkbox"/> Obstsalat |
| <input type="checkbox"/> Vanilleeis mit heißen Kirschen | <input type="checkbox"/> Tiramisu |
| <input type="checkbox"/> Schokoladen-Creme mit Eierlikörsauce | |
| <input type="checkbox"/> Herrenspeise mit Schokoraspeln | |
| <input type="checkbox"/> Birnencreme mit Schokoladensauce | |
| <input type="checkbox"/> Vanillecreme mit Fruchtsauce | |

Brot-Variationen

- | | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> Baguette | <input type="checkbox"/> kleine Brötchen |
| <input type="checkbox"/> Brot-Auswahl | <input type="checkbox"/> Wagenrad |
| <input type="checkbox"/> Butter | <input type="checkbox"/> Kräuterbutter |
| <input type="checkbox"/> Kräuter-Quark | |