

Menüauswahl
&
Pauschalangebote
von
Böttcher's
Lindenhof



Deutsche Küche – Neu erleben

*Stedinger Landstraße 24, 27751 Delmenhorst
Tel.: 04221 – 4 12 35 ; Fax 4 46 04
www.zum-lindenhof.de*

Vorschläge und Anregungen

Sie haben die Möglichkeit sich aus allen Menüs und Buffets ein Pauschalangebot zu erstellen.

Wir bieten Ihnen hier einzelne Komponenten, aus denen Sie Ihr eigenes Menü zusammenstellen können. Außerdem erhalten Sie einige fertige Menü- und Buffetvorschläge, die Ihnen die Auswahl etwas erleichtern soll.

Wir meinen, dass für jeden Geschmack das Richtige dabei ist. Sollten Sie aber dennoch etwas vermissen, so lassen Sie es uns wissen.

Wir wollen uns ganz auf Ihre Wünsche einstellen.

Und nun viel Vergnügen beim Planen und Vorbereiten Ihrer Feier.

Diese Liste ist gültig ab dem 01.01.2008 und ersetzt alle bisherigen Listen.

Menüs von uns zusammen gestellt
(als kleine Anregung)

Menü 1

Hochzeitssuppe
(Hühnerbrühe mit Einlage)

* * *

**gemischter Braten vom Rind und Schwein,
Putensteaks in Eihülle**
mit frischen Champignons in einer Rahmsauce, Gemüseplatte
und Soßen, dazu Salzkartoffeln

* * *

Vanilleeis mit heißen Kirschen

€ 18,90

Menü 2

Rinderkraftbrühe mit Einlage

* * *

Spießbraten und Rinderroulade
mit Apfelrotkohl oder Gemüseplatte der Saison, dazu Soßen und
Salzkartoffeln

* * *

Rote Grütze
mit Vanillesauce und Schlagsahne

€ 20,20

Menü 3

Lauchcremesuppe
mit frischen Kräutern

* * *

am Stück gebratene Schweinelendchen
mit frischen Champignons und Sauce Hollandaise,
Gemüseplatte der Saison oder Salat, dazu Kartoffelkroketten

* * *

Bayrische Creme
mit Himbeerpüree

€ 21,30

Menü 4

Champignoncremesuppe
mit rosa Beeren und Sahnehaube

* * *

Geschnetzeltes vom Schweinefilet „Züricher Art“
mit frischen Champignons und Zwiebeln in einer Rahmsoße,
dazu Rösti und einen frischen Salat der Saison

* * *

Vanilleeis
in einer Fruchtsuppe

€ 21,60

Menü 5

Tomatencremesuppe

mit einer Sahnehaube und Gordon Gin

* * *

Barbarie Entenbrust

*mit einer Orangensoße, frischen Brokkoli und Mandelbutter,
dazu Herzoginkartoffeln*

* * *

Mousse

von heller und dunkler Schokolade

€ 22,40

Menü 6

Cremesuppe von Kartoffeln

mit Pfifferlingen und Speck

* * *

Wildschweinroulade

*gefüllt mit Pfifferlingen und Speck, dazu Apfelrotkohl oder
Gemüseplatte der Saison und Serviettenknödel*

* * *

mit Waldbeersahne gefülltes Säckchen

€ 24,60

Häppchen zur Auswahl
oder Mitternachtssnack

<i>Käse</i>	€ 1,20
<i>Hackepeter</i>	€ 1,30
<i>Schinkenröllchen</i>	€ 1,30
<i>Kasseler</i>	€ 1,40
<i>Laschschinken</i>	€ 1,60
<i>Putenbrustfilet</i>	€ 1,70
<i>Roher Schinken</i>	€ 1,70
<i>Aalrauchschinken</i>	€ 1,90
<i>Roastbeef</i>	€ 2,40
<i>Schweinefilet</i>	€ 2,30
<i>Forellenfilet</i>	€ 1,80
<i>Krabben</i>	€ 2,10
<i>Räucheraal</i>	€ 2,30
<i>Gravedlachs / Räucherlachs</i>	€ 2,10
<i>Gambas</i>	€ 2,70

Wir empfehlen Ihnen 8 Häppchen pro Person.

Buffetauswahl

Buffet 1:

kalte Speisen:

*Räucherlachs, verschiedene
Räucherfischplatten(Forelle, Butterfisch, Makrele),
Roastbeef, Schinkenröllchen, Kasseler, Schinkenbrett,
Hackepeter und Käsebrett*

warme Speisen:

*verschiedene gebratene Fischfilets mit den
dazugehörigen Soßen, Spießbraten und
Jungschweinrücken, kleine Rinderrouladen, Tafelspitz
vom Weideochsen in einer Meerrettichsoße, dazu
frisches Gemüse der Saison, frische Salate und eine
Auswahl an Kartoffelbeilagen*

Desserts:

verschiedene Cremes und Rote Grütze mit Vanillesoße

Preis pro Person

€ 23,80

Buffet 2:

kalte Speisen:

*Tomaten mit Mozzarella, eingelegte Paprika,
eingelegte Oliven und verschiedene italienische
Vorspeisen, Räucher- und Gravedlachs, Lachsschinken
mit Melone, Käsebrett, Baguette und Butter*

warme Speisen:

*Scheiben vom Spießbraten, Putensteaks in Eihülle,
gebratener, ganzer gedünsteter Lachs im Wurzelbett,
Schweinemedallions in Gorgonzolasoße, dazu frisches
Gemüse der Saison und frische Salate mit
verschiedenen Dressings, Auswahl an
Kartoffelbeilagen, Nudeln und Reis*

Desserts:

verschiedene Cremes, Tiramisu

Preis pro Person

€ 26,70

Buffet 3:

warme Speisen:

*Jungschweinrücken im Ganzen gebraten, ganzer
pochierter Lachs im Wurzelbett, gebratene Fischfilets
in einer Krebssoße, Currygeschnetzeltes von der
Putenbrust, Spießbraten in einer Bratensoße,
Schweinemedallions mit frischen Champignons und
Kräutern, dazu Gemüse der Saison, frische Salate mit
verschiedenen Dressings und eine Auswahl an
Kartoffelbeilagen*

Desserts:

*verschiedene Cremes, Rote Grütze und frischer
Obstsalat*

Preis pro Person

€ 19,30

Buffet 4:

Suppe am Tisch serviert:

Kartoffelsuppe
mit Streifen vom Räucheraal
(oder eine Suppe Ihrer Wahl)

kalte Speisen:

Aalfilet, Räucher- und Gravedlachs, verschiedene
Räucherfischplatten (Forelle, Butterfisch, Makrele)
Roastbeef und Schweinebraten, Lachsschinken mit
Melone, Hackepeter und Käsebrett

warme Speisen:

Wildschweinbraten mit Pfifferlingrahmsoße, halbe
Ente mit einer Orangen-Honigsoße,
Currygeschnetzeltes von der Putenbrust, ganzer
pochierter Lachs mit Flusskrebse unlegt,
Schweinefilet im Speckmantel, dazu frisches Gemüse
der Saison und Apfelrotkohl, frische Salate und
verschiedene Kartoffelbeilagen

Desserts:

helles und dunkles Mousse au Chocolate, Rote Grütze
mit einer Mandeltarte, frischer Obstsalat

Preis pro Person

€ 33,50

Getränkepauschale 1
für Feierlichkeiten ab 20 Personen

Tischwein (weiss, rot oder rosé)

Orangensaft, Apfelsaft

Haake Beck Pils, Alster

Bitter Lemon, Ginger Ale

Vita Malz

Korn, Saurer, Roter

Beck's alkoholfrei

Rum, Weinbrand Hausmarke

Mineralwasser Hausmarke

Whisky, Whiskey Hausmarke

Coca Cola, Fanta, Sprite

Wodka Hausmarke

Preis incl. Sektempfang

Sekt Hausmarke und Orangensaft

Preis pro Person € 27,50

*Die Pauschale ist gültig für einen Zeitraum von 9 Std.,
von Uhr 18:00 bis Uhr 03:00.*

Getränkepauschale 2
für Feierlichkeiten ab 20 Personen

Tischwein (weiss, rot oder rosé)

Orangensaft, Apfelsaft

Haake Beck Pils, Alster

Bitter Lemon, Ginger Ale

Vita Malz

Korn, Saurer, Roter, Steinhäger

Beck's alkoholfrei

Mariacron, Weinbrand, Asbach Uralt

Mineralwasser

Whisky, Whiskey Jim Beam oder Ballantines

Coca Cola, Fanta, Sprite

Wodka Gorbatschow, Malteser Kreuz

Jägermeister, Ramazotti, Fernet Branca und Menta

Preis incl. Sektempfang

Sekt Hausmarke und Orangensaft

Preis pro Person € 32,50

*Die Pauschale ist gültig für einen Zeitraum von 9 Std.,
von Uhr 18:00 bis Uhr 03:00.*

Getränkepauschale 3
für Feierlichkeiten ab 20 Personen

Tischwein (weiss, rot oder rosé)

Orangensaft, Apfelsaft, Mineralwasser

Haake Beck Pils, Alster , Kräusen, Weizenbier, Staropramen

Bitter Lemon, Ginger Ale, Vita Malz

Korn, Saurer, Roter

Beck's alkoholfrei

Mariacron Weinbrand, Asbach Uralt

Whisky, Whiskey Jim Beam oder Ballantines

Coca Cola, Fanta, Sprite

Wodka Gorbatschow, Steinhäger, Jubiläumsaquavit

Jägermeister, Ramazotti, Fernet Branca und Menta

Malteser Kreuz, Linie Aquavit, Bommerlunder usw.

Preis incl. Sektempfang

Sekt Hausmarke und Orangensaft

Preis pro Person € 37,50

*Die Pauschale ist gültig für einen Zeitraum von 9 Std.,
von Uhr 18:00 bis Uhr 03:00.*

**Die Getränkepauschale 3 umfasst das gesamte
Getränkeangebot unseres Hauses.**

Auch das Getränkeangebot können Sie erweitern !

Wünschen Sie Getränke, die nicht in der Pauschale 1 und 2 enthalten sind, so werden diese wie Folgt berechnet:

	Preis je Glas	Preis pro Fl.
Schneider Weisse vom Faß 0,3l	€ 1,30	---
Haake Beck Kräusen Pils 0,3l	€ 1,20	---
Schneider Weizen 0,5l	€ 1,60	---
Underberg 2cl	€ 1,20	---
Kümmerling 2cl	€ 1,20	---
Jägermeister 2cl	€ 1,40	€ 13,00
Fernet Branca o. Menta 2cl	€ 1,60	€ 13,00
Ramazotti 2cl	€ 1,50	€ 14,10
Asbach Uralt 2cl	€ 1,50	€ 14,10
Martell 2cl	€ 2,00	€ 22,20
Ballantine's Whiskey 2cl	€ 1,70	€ 15,60
Jim Beam Whisky 2cl	€ 1,60	€ 15,10
Jubiläumsaquavit 2cl	€ 1,70	€ 15,60
Linie 2cl	€ 1,80	€ 16,60
Malteser 2cl	€ 1,50	€ 14,10
Bommerlunder 2cl	€ 1,40	€ 13,00
Steinhäger 2cl	€ 1,20	€ 12,00
Bailey's 2cl	€ 1,40	€ 13,00
Sambuca 2cl	€ 1,30	€ 13,00
Bacardi 2cl	€ 1,40	€ 13,00

Flaschenpreise werden berechnet, wenn sich Ihre Gäste selbst aus den Flaschen am Tisch bedienen. Wird von unseren Servicekräften glasweise serviert, so werden Glaspreise berechnet.

Mitternachtsangebot

Falls sie eine Veranstaltung buchen, bei der Sie um Mitternacht noch ein kaltes Buffet oder Canapes wünschen, berechnen wir Ihnen dies wie folgt:

kaltes Mitternachtsbuffet € 14,- p. P.

Canapès (6 Stk. pro Person) € 7,50 p. P.

Preise für Kinder:

*Kinder bis einschließlich drei Jahren sind frei.
Kinder von vier bis einschließlich elf Jahren werden mit
€25,- p. P. berechnet.
Kinder ab zwölf Jahren werden voll berechnet.*

Preise für Musiker / Fotografen:

*Musiker, die am Buffet / Menü teilnehmen, werden mit
€35,- p.P. berechnet.
Dies schließt alle Getränke mit ein, die in der Pauschale
enthalten sind.*

Tischdekoration:

*Sie können aus unserem Standard-Serviettenangebot
aussuchen, was Ihnen gefällt. Es stehen verschiedene
Farben und Muster zur Auswahl. Die passenden Kerzen
halten wir auch bereit. Servietten und Kerzen sind in den
Pauschalpreisen enthalten.*

*Sollten Sie sich nicht selbst um die Blumendekoration
kümmern wollen, so bestellen wir in Ihrem Auftrag
Blumenschmuck Ihrer Wahl. Das einfache Gesteck wird mit
€12,50 pro Gesteck berechnet.*

Kalte Vorspeisen

halbes Forellenfilet

mit Sahnemeerrettich, dazu Toast und Butter € 6,90

Spalten von der Honigmelone

mit Lachsschinken, dazu Toast und Butter € 6,30

*frischer Blattsalat mit
Streifen von der Entenbrust,*

dazu warmes Baguette € 7,30

Krabbencocktail nach Art des Hauses,

dazu Toast und Butter € 7,80

Hausgebeizter Gravedlachs

mit einer Dill – Senfsoße, dazu Toast und Butter € 6,90

Suppen

<i>Hühnerbrühe mit Einlage</i>	€ 3,00
<i>Rinderkraftbrühe mit Einlage</i>	€ 3,40
<i>Rinderkraftbrühe „ Celestine“</i>	€ 3,40
<i>Tomatencremesuppe</i>	
<i>mit Gordon Gin</i>	€ 3,50
<i>Lauchcremesuppe</i>	
<i>mit frischen Kräutern</i>	€ 3,50
<i>Champignoncremesuppe</i>	
<i>mit rosa Beeren</i>	€ 3,80
<i>Kartoffelsuppe</i>	
<i>mit Pfifferlingen und Speck</i>	€ 3,90
<i>Klare Ochschwanzsuppe</i>	€ 4,00
<i>Büsumer Krabbensuppe</i>	€ 4,10
<i>Hummercremesuppe</i>	
<i>mit Dillsahne</i>	€ 4,50

Hauptgerichte

gemischter Braten vom Rind und Schwein, Putensteaks in Eihülle

*mit frischen Champignons in einer Rahmsoße,
dazu Gemüseplatte und Salzkartoffeln*

€ 12,70

Spießbraten und Rinderrouladen

*mit Apfelrotkohl oder Gemüseplatte der Saison,
dazu Soße und Salzkartoffeln*

€ 13,00

am Stück gebratenes Schweinelendchen

*mit frischen Champignons und Sauce Hollandaise,
Gemüseplatte der Saison oder Salat, dazu
Kartoffelkroketten*

€ 13,90

Geschnetzeltes vom Schweinefilet „Züricher Art“

*Champignons und Zwiebeln in einer Rahmsoße,
dazu Röstli und einen frischen Salat*

€ 13,90

Barbarie Entenbrust

*mit einer Orangensoße, frischer Brokkoli und
Mandelbutter, dazu Herzoginkartoffeln*

€ 14,90

***Wildschweinroulade gefüllt mit
Pfefferlingen und Speck***

*dazu Rotkohl oder Gemüseplatte, Sauce und
Serviettenknödel*

€ 16,20

Wildplatte nach Art des Hauses

*Reh-, Hirsch- und Wildschweinbraten mit Apfelrotkohl
oder Gemüseplatte, dazu mit Preiselbeeren gefüllte
Williams – Christbirne, frische Waldpilze, Rotweinsauce,
Kroketten und Serviettenknödel*

€ 18,90

*Falls Sie zu Ihrem Hauptgang weitere Beilagen
wünschen, sprechen Sie uns an. Falls sie weitere
Beilagen wünschen werden diese mit
€ 2,00 berechnet.*

Dessert

<i>Vanilleeis mit heißen Kirschen</i>	€ 3,20
<i>Vanilleeis mit heißen Himbeeren</i>	€ 3,20
<i>Rote Grütze mit Vanillesoße und Sahne</i>	€ 3,80
<i>Vanilleeis in einer Fruchtsuppe</i>	€ 3,90
<i>frischer Fruchtsalat mit Vanillesoße</i>	€ 4,00
<i>Mousse von heller und dunkler Schokolade</i>	€ 4,00
<i>warme Zimtpflaumen mit Walnusseis</i>	€ 3,90
<i>Erdbeeren Romanoff (Saisonangebot)</i>	€ 4,00
<i>Kleine Crepés mit warmen Zimtpflaumen oder Erdbeeren (je nach Saison) und Vanilleeis</i>	€ 4,50

*Die oben genannten Menüs bereiten wir Ihnen auf
Vorbestellung und ab 10 Personen zu. Wir bitten um
Ihr Verständnis.*

*Für Ihren Empfang zu Hause können Sie auch
Häppchen, Canapès oder Buffets bei uns bestellen.*