

KOMPLETTPAKET

ab 50 Personen

Empfang

Prosecco, Lillet Wildberry, Hugo, Pils und Orangensaft

Suppe nach Wahl am Tisch serviert

Warme Speisen

Rinderrouladen in Bratensauce, kleine Rumpsteaks mit Zwiebeln und Champignons, Schweinefilets im Speckmantel auf Champignonsauce, panierte Hähnchenbrustfilets auf mediterranem Gemüse und gebratenes Lachsfilet auf Blattspinat, dazu gemischtes Gemüse, Apfelrotkohl, Salz- und Bratkartoffeln sowie Kroketten

Kalte Speisen

Antipasti, Tomate-Mozzarella mit Basilikum, Melone mit Räucherschinken, Räucherlachs, geräucherte Forellenfilets sowie gemischte Käseplatte mit Früchten, Bohnensalat, Karotten-Apfelsalat, bunter Salat mit French Dressing und Baguette mit Kräuterbutter

Dessert

Mousse au Chocolat, Herrencreme und Rote Grütze mit Vanillesauce

Mitternachtsbuffet

Currywurst mit Pommes

Getränkepauschale (8 Stunden)

Stuhlhusen inklusive

€ 105,00 € p.P.

Wahlweise: Großes Mitternachtsbuffet

Currywurst mit Pommes, gemischte Canapés sowie Kaffee und Tee € für 12,50 € p.P. Aufschlag



PARTYPAKET

ab 50 Personen

Empfang

Prosecco, Lillet Wildberry, Hugo, Pils und Orangensaft

Speisen


Schweinemedallions in Champignonrahmsauce, Hähnchenschnitzel, Rinderrouladen in eigener Sauce, Rotbarsch mit mediterranem Gemüse, Bratkartoffeln, Salzkartoffeln, gemischtes Gemüse und Rotkohl

Dessert

Herrencreme, rote Grütze und Vanillesauce

Getränkepauschale (7 Stunden)

€ 75,00 € p.P.

 *Fragen Sie auch gerne nach weiteren Gerichten oder Beilagen z.B. Pulled Pork Burger, Eintöpfe, Kuchen oder vegetarischen / veganen Optionen.*

Gerne können Sie Änderungen und eigene Wünsche anfragen!

GEMISCHTE CANAPÉS PLATTE

Räucherschinken, Kochschinken, Hackepeter, Schweinemettwurst geräuchertem Forellenfilet, Räucherlachs, gekochten Eiern, Käse, Fleischsalat, Tomate-Mozzarella mit Pesto

€ pro Canapé 2,50 €

SUPPE

z.B. Rindersuppe, Hühnersuppe, Champignon-cremesuppe, Königincremesuppe u.v.m.

€ 6,50 € p.P. (Eine Portion \cong 0,5l)

HAUSGEMACHTE DESSERTS

z.B. Herrencreme mit roter Grütze, Vanilleeis mit heißen Kirschen, Quarkspeise mit verschiedenen Früchten, Mascarponecreme, Mousse au Chocolat u.v.m.

€ 4,00 € p.P.

Benötigen Sie Geschirr und Besteck? Bei uns können Sie sich alles gegen eine Gebühr ausleihen. Die Leihgabe muss gereinigt zurück gegeben werden.

Gelieferte Lebensmittel sind zum umgehenden Verzehr bestimmt. Nach Entgegennahme und Prüfung übernehmen wir keine Haftung für die gelieferten Speisen. **Bei Lieferung fällt eine Anfahrtpauschale an.**

Alle Preise verstehen sich inkl. MwSt.. Alle Preise ohne Gewähr, Änderungen vorbehalten. Wir bitten um Ihr Verständnis.

Unsere MENÜS

BEI UNS IM HAUS ODER BEI IHNEN ZUHAUSE,
OB GROSSE FEIER ODER IN KLEINER RUNDE!



Wir können was für Sie tun!

Vielfältig sind die Anlässe, Gäste zu bewirten. Sie feiern Geburtstag, Hochzeit, Konfirmation, eine Betriebsfeier oder einen schönen Abend mit Freunden?

Oftmals weiß man nicht, ob man alles selber machen soll oder einen Partyservice für sich arbeiten lässt.

Wir sind für Sie da, beraten Sie und stellen Ihnen auch gerne Wunschplatten und Lieblingsbuffets zusammen. Wir benutzen ausschließlich frische Produkte, Sie werden es schmecken!

Wir freuen uns, Ihnen bei jeglichen Anlässen zur Seite zu stehen. Auf Ihre Wünsche gehen wir gerne ein.

Informieren Sie sich persönlich bei uns über die vielfältigen Möglichkeiten zur Gestaltung Ihrer Feierlichkeit.

Alles Liebe und bis bald!
Das Team vom Oberlether Krug

Saisonale Menüs

Grünkohl- und Spargelmenü, Bayrisches Menü, Gänsemenü aus Brust und Keule sowie Wildmenü

€ Preise auf Anfrage

Alle Preise verstehen sich inkl. MwSt.. Alle Preise ohne Gewähr, Änderungen vorbehalten. Wir bitten um Ihr Verständnis.

MENÜS

Bei uns im Haus oder bei Ihnen Zuhause für 4-20 Personen in Mehrweggeschirr auf den Tisch und für größere Gruppen als Buffet.

Die mitgegebenen Behälter müssen gereinigt zurück gegeben werden.

1. Rinderrouladen, Spießbraten, panierte Hähnchenbrustfilets und Schweinefilets mit Champignonsauce dazu Kroketten, Salzkartoffeln und Bratensauce, Gemüse der Saison und bunter Salat mit French Dressing


€ 28,90 € p.P.

2. Schnitzelplatte mit Schweine- & Hähnchenschnitzel, Cordon Bleu, gebratenen Zwiebeln und frischen Champignons, Kroketten, Bratkartoffeln, Champignonsauce & Paprikasauce dazu bunter Salat mit French Dressing

€ 26,50 € p.P.

3. Schweineschnitzel und Spießbraten mit Champignonsauce dazu Bratkartoffeln mit gemischtem Gemüse & bunter Salat mit French Dressing

€ 24,30 € p.P.

 Suppen und Dessert nach Wahl zu allen Buffet-/Hauptgangvorschlägen für zusätzlich nur 6€.

LETHEBUFFET

ab 15 Personen

Spießbraten in einer Zwiebelsauce, saftige Rinderrouladen in Sauce mit Bratkartoffeln, Rosmarinkartoffeln und gemischtes Gemüse der Saison dazu frische Marktsalate mit Dressing

€ 25,90€ p.P.

HOOPERBUFFET

ab 15 Personen

Panierte Hähnchenbrustfilets mit Ananas und Käse überbacken, Schweinefilets mit Champignonsauce, Kartoffelgratin und Bratkartoffeln, gemischtes Gemüse der Saison dazu frische Marktsalate mit Dressing

€ 25,30€ p.P.

SCHLEMMERBUFFET

ab 20 Personen

Warme Speisen

Schweinefilets auf Champignonsauce, Rinderrouladen in traditioneller Sauce, Rosmarin- und Bratkartoffeln, Räucherlachs auf kleinen Röstis mit Sourcreme dazu gemischtes Gemüse

Kalte Speisen

Melone mit Räucherschinken, Mozzarella mit Tomate und Basilikum, Forellenfilets, Räucherlachs, knackiger bunter Salat mit French Dressing, Bohnensalat, Käseplatte mit Früchten, Brotkorb und Butter

€ 31,90 € p.P.

GETRÄNKEPAUSCHALE

inkl. Sektempfang und allen gängigen Getränken für 7 Stunden. Jede weitere halbe Stunde kostet 3,00€ pro angemeldete Person.

€ 43,00€ p.P.

STUHLHUSSEN

Wir bieten einfache, weiße Stuhlhusen zu unserer Bestuhlung inkl. Reinigung

€ 3,00€ p.P.

Fischbuffet

Jeden 3. Mittwoch im Monat
ab 19:00 Uhr sowie Karfreitag
ab 12:00 Uhr! Alle **Infos und Termine** finden Sie unter:
www.oberlether-krug.de/fischbuffet.html

Spargelbuffet

Besuchen Sie uns in der Spargelzeit!
Alle **Infos und Termine** finden Sie unter: www.oberlether-krug.de/spargelbuffet.html

