

# Bankettmappe

*Bei uns in besten Händen!*



*Feiern,*

ganz nach  
Ihren  
Wünschen!



\*\*\* Hotel

Zum großen Krug

GENUSS & TRADITION

---

# Inhaltsverzeichnis

---

<i>Inhaltsverzeichnis</i> .....	02
<i>Vorwort</i> .....	03
<i>Räumlichkeiten</i> .....	04
<i>Etageren Frühstück</i> .....ab 1-25 Personen	05
<i>Frühstücksbuffet</i> .....ab 25 Personen	06
<i>Festtagsbuffet</i> .....ab 30 Personen	07
<i>Unser Klassiker</i> .....	ab 12 Personen 08
<i>Reiners Deluxe Buffet</i> .....	ab 15 Personen 09
<i>Reiners Premium Buffet</i> .....	ab 30 Personen 10
<i>BBQ XXL Buffet</i> .....	ab 50 Personen 11
<i>Ostfriesenmenü</i> .....	ab 20 Personen 12
<i>Kalt warmes Buffet</i> .....	ab 35 Personen 13
<i>Kalt warmes Buffet</i> .....	50 Personen 14
<i>Oma Garrels Grünkohlschmaus</i> .....	15
<i>Ostfriesischer Snirtjebraa</i> .....	16
<i>Italienisches Buffet</i> .....ab 15 Personen	17
<i>Suppenauswahl</i> .....	18
<i>Dessertauswahl</i> .....	19
<i>Tee und Kuchen</i> .....	20
<i>Mitternachtssnack</i> .....	21
<i>Raum- und Servicepauschalen /</i>	
<i>Noch gut zu wissen</i> .....	22

# Lieber Gast,

*wir bedanken uns sehr herzlich  
für Ihr Interesse an einer Veranstaltung in unserem Haus.*

*Ob eine Hochzeit, ein Geburtstag, eine Konfirmation,  
eine Taufe oder ein Firmenfest,  
wir freuen uns, Ihr Fest ausrichten zu dürfen und  
Sie sowie Ihre Gäste zu verwöhnen.*

*In unserem Hause befinden sich 6 verschiedene Räume,  
um Ihre Veranstaltung mit dem passenden Ambiente in Szene zu setzen.  
Feiern Sie in gemütlicher Runde, wo es sich Altkanzler Helmut Kohl  
schon schmecken lassen hat.*

*Unser Team ist für alle Wünsche offen und immer bemüht,  
die Feier nach Ihren Vorstellungen umzusetzen.*

*Es ist für uns eine Herzensangelegenheit,  
Ihr Fest zu einem unvergesslichen Tag werden zu lassen.*

*Wir freuen uns auf Sie!*

*Bis bald Ihr  
Landgasthof „Zum großen Krug“*

*Auf den nächsten Seiten möchten wir Ihnen die vielen Möglichkeiten  
unseres Hauses vorstellen.*



---

## Räumlichkeiten

---

*Egal ob in kleiner Runde oder in einer größeren Gruppe, wir bieten Ihnen Räumlichkeiten, in denen Sie in Ruhe oder mit ausgelassener Stimmung feiern können.*

*Ganz so, wie Sie es sich wünschen.*

*Um einen umfassenden Eindruck von unseren Räumlichkeiten zu bekommen, besuchen Sie uns am besten vor Ort.*

*Gemeinsam suchen wir den optimalen Raum für Ihre Festlichkeit.*

<b><i>Lüttje Saal</i></b>	<b><i>20 Personen</i></b>
<b><i>Groot Saal</i></b>	<b><i>40 Personen</i></b>
<b><i>Friesenstube</i></b>	<b><i>25 Personen</i></b>
<b><i>Gaststube</i></b>	<b><i>16 Personen</i></b>
<b><i>Upkamer</i></b>	<b><i>14 Personen</i></b>
<b><i>Jagdstuuv</i></b>	<b><i>30 Personen</i></b>

*Darüber hinaus verfügen wir über weitere Räumlichkeiten, die sich bestens zum Feiern eignen. Sprechen Sie uns einfach an.*

# Etageren-Frühstück 1 - 25 Personen

*deftige Aufschnittauswahl:*

*Salami · Kochschinken · Paprika Lyoner · Putenbraten*

\*\*\*\*\*

*herzhafte Käseauswahl: Gouda · Brie · Frischkäse mit Schnittlauch  
garniert mit Trauben und Obst*

\*\*\*\*\*

*hausgemachter Frühstückssalat*

\*\*\*\*\*

*norwegischer Räucherlachs mit Honig-Senf-Sauce*

\*\*\*\*\*

*Tomate-Mozzarella-Spieß mit Rucola-Pesto*

\*\*\*\*\*

*süße Aufstriche: Erdbeermarmelade · Honig*

\*\*\*\*\*

*Butter · Margarine*

\*\*\*\*\*

*Rührei mit Frühstücksbacon*

\*\*\*\*\*

*Joghurt mit Obstsalat im Weckglas*

\*\*\*\*\*

*1 Kanne Kaffee · 1 Glas Orangensaft pro Person  
andere Getränke werden extra berechnet  
weiterer Kaffee auf Anfrage*

\*\*\*\*\*

*Gurken · Tomaten*

\*\*\*\*\*

*verschiedene Brot- und Brötchensorten*

*pro  
Person  
19,50*

# Frühstücksbuffet ab 25 Personen

*deftige Aufschnittauswahl: Salami · Putenbraten · Bierschinken  
Kasslerbraten · Paprika....*

\*\*\*\*\*

*Mettbällchen mit Zwiebelringe*

\*\*\*\*\*

*herzhafte Käseauswahl: Gouda · Butterkäse · Brie · Bärlauchkäse  
Frischkäse mit Schnittlauch · garniert mit Trauben und Obst*

\*\*\*\*\*

*frisch geräuchertes Forellenfilet mit Preiselbeersahne*

\*\*\*\*\*

*norwegischer Räucherlachs mit Honig-Senf-Sahne*

\*\*\*\*\*

*Matjeshäppchen auf Hausfrauensauce*

\*\*\*\*\*

*Tomate-Mozzarella-Platte mit frischem Basilikumpesto*

\*\*\*\*\*

*hausgemachte Frühstückssalate*

\*\*\*\*\*

*Butter · Margarine*

\*\*\*\*\*

*Eier gekocht · Rührei mit Frühstücksbacon · Mini-Bratwürstchen*

\*\*\*\*\*

*Tomaten · Gurken · Paprika*

\*\*\*\*\*

*Wassermelone · Joghurt*

\*\*\*\*\*

*süße Aufstriche: verschiedene Marmeladensorten  
Honig · Nutella*

\*\*\*\*\*

*verschiedene Brot- und Brötchensorten*

\*\*\*\*\*

*1 Kanne Kaffee · Orangensaft*

*andere Getränke werden extra berechnet*

*pro  
Person  
25,00*



---

## Festtagsbuffet ab 30 Personen

---

*Zart gebratenes Schweinefilet in einer Rahmchampignonsauce*

\*\*\*\*\*

*zart gebratenes Hähnchenbrustfilet in einer Curry-Kokossauce  
mit Früchten*

\*\*\*\*\*

*gebratenes Rotbarschfilet in Eihülle auf Blattspinat*

\*\*\*\*\*

*Gemüseplatte:  
Brokkoli · Erbsen · Möhren,  
Blumenkohl mit Butterbrösel und Hollandaise*

\*\*\*\*\*

*Petersilienkartoffeln · Röstkartoffeln,  
Kartoffelgratin*

\*\*\*\*\*

*bunt gemischter Salatbuffet*

pro  
Person  
**32,50**



---

## Unser Klassiker

(ab 15 Personen in Buffetform)

---

*Saftiger Krustenbraten · Rinderroulade gefüllt mit Mett · Zwiebeln · Speck  
saure Gewürzgurke, Senf (eine Roulade pro Person) · Schmorsauce  
gegrilltes Hähnchenbrustfilet in Curry Cocos Sauce*

\*\*\*\*\*

*Gemüseplatte: Brokkoli · Blumenkohl mit Butterbrösel · Erbsen · Möhren  
Hollandaise · Apfelrotkohl*

\*\*\*\*\*

*frische Champignons*

\*\*\*\*\*

*Petersilienkartoffeln · Kartoffelkroketten*

\*\*\*\*\*

*bunt gemischtes Salatbuffet*

*pro  
Person  
28,50*



---

## Reiners Deluxe Buffet ab 15 Personen

---

*frisch gebratene Schweineschnitzel  
Hähnchenbrust mit Schinken, Tomate und Käse gratiniert  
Currywurst*

\*\*\*\*\*

*goldgelber Kartoffelgratin · Krokette · Wedges*

\*\*\*\*\*

*Rahmchampignonsauce · Paprikasauce*

*pro  
Person  
22,50*

# Reiners Premium Buffet ab 30 Personen

*frisch gebratene Schweineschnitzel · Hähnchengyros  
Cordon bleu*

\*\*\*\*\*

*Pfannengemüse:  
Aubergine · Paprika · Zucchini · Champignons  
rote Zwiebeln · Frühlingslauch*

\*\*\*\*\*

*goldgelber Kartoffelgratin · Röstkartoffeln*

\*\*\*\*\*

*Kraut- und Bauernsalat · Tzatziki*

\*\*\*\*\*

*frisch gebackene Partybrötchen*

\*\*\*\*\*

*pikante Pfefferrahmsauce  
frische Rahmchampignonsauce  
Senf · Ketchup*

\*\*\*\*\*

*Crème Brûlée  
mit frischen Früchten garniert*

*pro  
Person  
29,50*

# BBQ XXL vom Holzgrill ab 50 Personen

*Hähnchenbrustfilet · Grillschnecke · Bratwurst · Hacksteaks  
Hirtenröllchen gefüllt mit Feta · Schweinenackensteaks · Rindersteak*

\*\*\*\*\*

*Gedünsteter Lachs an mediterranem Gemüse*

\*\*\*\*\*

*Mediterranes Gemüse*

\*\*\*\*\*

*Rosmarinkartoffeln · Kartoffelgratin · Backkartoffeln mit Sour Cream*

\*\*\*\*\*

*Gurkensalat mit frischem Dill · hausgemachter Kartoffelsalat  
mediterraner Nudelsalat mit getrockneten Tomaten und Lauch  
griechischer Bauernsalat mit Feta*

*Farmersalat · Krautsalat · Karottensalat mit Ananas*

\*\*\*\*\*

*Antipasti Auswahl:*

*gefüllte Champignons · getrocknete Tomaten · Feta · gefüllte Peperonis  
gefüllte Kirschtomaten · Tomate-Mozzarella · schwarze und grüne Oliven*

\*\*\*\*\*

*Partybrötchen · Baguette · Kräuterbutter · Butter  
Senf · Ketchup · Tzatziki und verschiedene Dips und Saucen*

\*\*\*\*\*

*Tiramisucreme mit frischen Erdbeeren  
Panna Cotta mit Mangospiegel und  
frischen Früchten garniert*

*pro  
Person  
39,50*

---

# Ostfriesenmenü ab 20 Personen

(bis 15. März)

---

*Ostfriesische Hochzeitssuppe:  
Rinderkraftbrühe mit Markklößchen, Gemüsestreifen und Sternchenndeln*

\*\*\*\*\*

*Ostfriesischer Snirtjebraa*

\*\*\*\*\*

*Butterbohnen mit Speck · Rotkohl*

\*\*\*\*\*

*Schmorsauce · Greven mit Schmalz · Musterd*

\*\*\*\*\*

*Ostfriesischer Gröönkohl*

\*\*\*\*\*

*saftiger Kassler Nacken · Buuk Speck · Oldenburger Pinkel  
geräucherte Mettenden*

\*\*\*\*\*

*Tuffels · lüttje Tuffels mit Speck*

\*\*\*\*\*

*Dessert wahlweise mit:  
roode Gört mit Vanillecreme  
Klütje (Mehlpütt) mit Beern und Vanillesoof  
Vanilleeis mit heißen Kirschen*

\*\*\*\*\*

*eingemachte kalte Beilagen:  
Senfgurken, Kürbis und Rote Beete*

*pro  
Person  
28,50*

# Kalt warmes Buffet ab 35 Personen

*Saftiger Krustenbraten (Wirdumer Krustenbraten)  
Rinderroulade gefüllt mit Mett, Zwiebel, Speck, Gewürzgurke, Senf  
(eine Rouladen pro Person) · Schmorsauce  
gegrilltes Hähnchenbrustfilet auf Kokos Currysauce*

\*\*\*\*\*

*Gemüseplatte: Brokkoli · Erbsen · Möhren · Blumenkohl mit Butterbrösel  
und Hollandaise · Apfelrotkohl*

\*\*\*\*\*

*Petersilienkartoffeln · Kartoffelkroketten · Spätzle in Butter geschwenkt*

\*\*\*\*\*

*Käsebrett mit herzhafter Käseauswahl und Früchten*

\*\*\*\*\*

*Tomate-Mozzarella mit Rucola-Pesto  
Mini Schnitzel auf hausgemachten Kartoffelsalat im Weckglas*

\*\*\*\*\*

*Ostfriesische Räucherfischplatte mit Sahnemeerrettich*

\*\*\*\*\*

*Matjeshäppchen auf Hausfrauensauce  
gefüllte Eier*

\*\*\*\*\*

*Spargelröllchen mit Remoulade*

\*\*\*\*\*

*Bunt gemischtes Salatbuffet*

\*\*\*\*\*

*Partybrötchen und eine Auswahl Butter*

\*\*\*\*\*

*Rote „Landhaus“ Grütze mit Vanillecreme im Weckglas  
Ein Duo von Schokolade und Vanillemousse im Weckglas*

*pro  
Person  
33,90*

# Kalt warmes Buffet ab 50 Personen

*Schweinefiletmedaillons in einer Pfeffer-Cognac-Rahmsauce*

\*\*\*\*\*

*Hähnchenbrustfilet in einer fruchtig exotischen Currysauce*

\*\*\*\*\*

*zart gebratene Schweineschnitzel*

\*\*\*\*\*

*Hähnchenschnitzel in Knuspermantel*

\*\*\*\*\*

*cremigtes Kartoffelgratin · Curry-Safran Reis · Kartoffelkroketten*

\*\*\*\*\*

*Mediterranes Grillgemüse: Paprika · rote Zwiebeln · Zucchini · Aubergine  
Lauch · frische Champignons*

\*\*\*\*\*

*Räucherfisch Auswahl: Norwegischer Graved Lachs · geräuchertes  
Forellenfilet · Räucheraal · Knoblauch Garnelen · Trio von Emders Matjes-  
filet mit Honig-Senfauce und Sahnemeerrettich*

\*\*\*\*\*

*Käsevariationen von mild bis herzhaft, fein garniert mit Trauben,  
Walnüssen und Obst*

\*\*\*\*\*

*Ostfriesischer Krabbencocktail im Weckglas*

\*\*\*\*\*

*Chickenwings auf Coleslaw mit BBQ Sauce im Weckglas  
Medaillons auf mediterranem Salat mit Thunfischsauce im Weckglas*

\*\*\*\*\*

*bunt gemischtes Salatbuffet*

\*\*\*\*\*

*Baguette und Partybrötchen · Auswahl mit Butter und Kräuterbutter*

\*\*\*\*\*

*Panna Cotta mit Mangospiegel  
ein Duo von Schokoladen- und Vanillemousse  
im Weckglas  
Tiramisucreme*

pro  
Person  
**45,50**



---

# Oma Garrels Grünkohlschmaus

(bis 15. März)

---

*Ostfriesischer Grünkohl*

\*\*\*\*\*

*saftiger Kassler Nacken · deftiger Bauch-Speck*

\*\*\*\*\*

*Oldenburger Pinkel · geräucherte Mettenden*

\*\*\*\*\*

*Salzkartoffeln · Bratkartoffeln*

\*\*\*\*\*

*Grieben und Schmalz · Senf*

\*\*\*\*\*

*traditionell ein Korn*

pro  
Person  
**19,50**



---

## Ostfriesischer Snirtjebraa

---

*Geschmortes Schweinenacken Fleisch*

\*\*\*\*\*

*Apfelrotkohl · Butterbohnen mit Speck*

\*\*\*\*\*

*Schmorsauce*

\*\*\*\*\*

*Salzkartoffeln · Bratkartoffeln*

\*\*\*\*\*

*Ostfriesische kalte Beilagen: Kürbis*

*Rote Beete · Senfgurken*

\*\*\*\*\*

*Senf*

*pro  
Person  
21,50*

# Italienisches Buffet ab 20 Personen

*Bunte Antipastiplatte mit Tomate Mozzarella, Basilikumpesto und Rucola*

\*\*\*\*\*

*Honig - Melonen Schiffchen mit geräucherten Schinken*

\*\*\*\*\*

*Gedünsteter Lachs am Stück mit mediterranem Gemüse und Pesto*

\*\*\*\*\*

*Saltimbocca von der Hähnchenbrust mit geräuchertem Schinken und  
Salbei gefüllt in Basilikum Sahne Sauce*

\*\*\*\*\*

*Mit Frischkäse gefüllte Tortellini  
in fruchtiger Paprika Tomaten Sauce (vegetarisch)*

\*\*\*\*\*

*Ciabatta Brot mit Butter Auswahl*

\*\*\*\*\*

*Mediterranes Salatbuffet*

\*\*\*\*\*

*Panna Cotta mit Himbeerspiegel und frischen Früchten garniert*

\*\*\*\*\*

*Tiramisu Creme mit frischen Erdbeeren  
(saisonbedingt)*

*pro  
Person*  
**36,50**

---

# Suppenauswahl

---

*Hochzeitsuppe  
Rinderkraftbrühe mit Markklößchen, Gemüsestreifen  
und Sternchennudeln* **4,50**

---

*Hühnerkraft  
mit Hühnerfleisch, Eierstich, Gemüsestreifen, Reis* **4,50**

---

*Spargelcremesuppe „Nienburger Art“  
mit Spargelstücken und Petersilien (saisonbedingt)* **5,20**

---

*Brokkolicremesuppe  
mit Karottenstroh und Sahnehaube* **5,20**

---

*Tomatencremesuppe mit mariniertem Mozzarella  
und Basilikumcroûtons* **5,80**

---

## Dessertauswahl

---

*Crème Brûlée mit frischen Früchten gratiniert* 5,10

*Panna Cotta mit Mangospiegel im Glas* 5,10

*Italiensiches Tiramisucreme  
mit frischen marinierten Erdbeeren (Saison)* 7,80

*Ein Duo von Schokoladen- und Vanillemousse im Weckglas* 5,10

*Rote „Landhaus“ Grütze mit Vanillesauce im Weckglas* 4,90

*Schokoladenmousse mit Schwarzwälder Kirschkompott* 5,10

*Eisruhe mit drei verschiedenen Eissorten  
(Schoko, Vanille, Erdbeer)* 7,00

*Vanilleeis mit heißen Kirschen, Himbeeren oder Pflaumen  
(saisonbedingt) und Sahne* 5,50





---

## Mitternachtssnack

---

*Currywurst  
mit Pommes*                      *pro Person* **7,50**

---

*Mini Frikadellen im Glas  
mit Nudelsalat*                      *pro Person* **5,80**

---

*Miniburger*                      *pro Person* **7,50**

---

*Minischnitzel  
auf Kartoffelsalat*                      *pro Person* **5,80**

---

# Raum- und Servicepauschalen

---

*Bei Hochzeiten entstehen Pauschalen.*

*Unsere Raum- und Servicepauschalen beinhalten:*

- *Persönliche Betreuung vor und während der Veranstaltung*
- *Nutzung Ihrer Räumlichkeit gemäß Vereinbarung*
- *Individuelle Einrichtung und Bestuhlung der Räumlichkeit*
- *eingedeckte Tische (Tischdecke, Servietten, Deko)*
- *Ggf. Auf- und Abbau der Buffets*
- *Tisch- und Thekenservice*
- *Kostenloser WLAN-Zugang in allen Räumen*
- *Ggf. technischer Service*
- *Reinigung der Räumlichkeiten*
- *Kostenlose Parkplätze hinterm Hotel nach Verfügbarkeit*

---

## Noch wichtig zu wissen!

---

*Die **verbindliche Angabe der Personenzahl** muss **7 Tage** vor der Veranstaltung erfolgen. Spätere Kürzungen der Personenzahl können leider nicht mehr berücksichtigt werden.*

*Hotel  
Restaurant  
Festsaal  
Bundeskegelbahn  
Partyservice und Catering  
Ferienhäuser  
Monteurunterkünfte*

Landgasthof  

---

**Zum großen Krug**  

---

Genuss & Tradition  

---

*Grimersumer Straße 6  
26529 Wirdum  
Telefon 04920/ 2 13  
Fax 04920/ 12 91  
[www.zum-grossen-krug.de](http://www.zum-grossen-krug.de)  
[grosserkrugwirdum@t-online.de](mailto:grosserkrugwirdum@t-online.de)*