



## **BUFFET- UND MENÜVORSCHLÄGE**

**01.11.2019 – 30.04.2020**

Es handelt sich hier um Menü-bzw. Buffetvorschläge. Gerne passen wir diese Ihren individuellen Wünschen an. Buffets bereiten wir Ihnen gerne ab 20 Personen (Erwachsene). Zur Menübesprechung und Planung Ihrer Feier steht Ihnen Mareike Zägel mit Rat und Tat zur Seite.

Gültig ab 01.11.2018  
Andere Menü- und Buffetvorschläge  
verlieren Ihre Gültigkeit.

**Feiern und genießen im Hotelgarten mit  
eigener Blockhütte –**

**Glühwein, Punsch, Feuerschale.  
Buchen Sie bei uns Ihre eigene  
Winterbude!**

**HOTEL STADT AURICH MIT RESTAURANT TOM BROOK**

HOHEBERGER WEG 17 – 26603 AURICH

TEL.: 04941 – 4333 000    [WWW.HOTEL-STADT-AURICH.DE](http://WWW.HOTEL-STADT-AURICH.DE)

[INFO@HOTEL-STADT-AURICH.DE](mailto:INFO@HOTEL-STADT-AURICH.DE)

# MENÜS

Stellen Sie sich Ihr Menü nach eigenen Vorstellungen zusammen.

Die Preise beziehen sich auf ein 3-Gang Menü ab 10 Personen

## SUPPEN

Kartoffelsuppe mit Bacon  
Steinpilzcremesuppe  
Tomatencreme mit Basilikum-Sahnehaube  
Klare Rinderbrühe mit Einlage  
Hühnerbrühe mit Eierstich

### WINTERSPECIAL

Süßkartoffelcremesuppe mit Baconchip und Kräuter-Creme Fraîche  
Kürbiscremesuppe mit Sahnehaube

## KALTE VORSPEISEN

Kleiner gemischter Salat  
(anstatt einer Suppe wählbar)  
3,50 €

kleine Antipasti-Variation  
mit Oliven, gefüllten Pepperoni, gebratener Aubergine,  
getrockneten Tomaten,  
Baguette und Meersalzbutter  
6,90 € als Zwischengang

geräucherter Lachs an haugemachtem Rösti mit  
Honig-Dillsoße  
6,50 € als Zwischengang

Pfannkuchen-Lachs-Röllchen  
mit Kräuercreme-fraiche  
6,50 € als Zwischengang

Bei der Wahl einer kalten Vorspeise anstelle der  
Suppe berechnen wir  
2,00 € Aufpreis auf den Menüpreis.

## HAUPTGERICHTE MENÜS

Fischplatte „tom Brook“  
Verschiedene Fischarten  
mit Hummersauce, Salzkartoffeln  
und Spinat  
27,90 €

### WINTERSPECIAL

Gefüllte Rinderrouladen, saftiger Schweinebraten und  
marinierte Hähnchenbrust, Bratensoße, winterliche  
Gemüseplatte, Apfelrotkohl,  
Salzkartoffeln, Spätzle  
28,50 €

Rehgulasch und Wildschweinbraten,  
Rosmarinsoße, Speckrosenkohl, Apfelrotkohl,  
Spätzle und Salzkartoffeln  
27,80 €

### Wildes Vergnügen

Medaillons vom Rehrücken, Wildschweinbraten und  
Wildbratwurst, Apfelrotkohl, Rosenkohl, Salzkartoffeln,  
Bratkartoffeln oder Spätzle  
31,80 €

### Ostfriesenschmaus

Snirtje Braa mit Bratensoße,  
Kürbis-Rote Beete Beilage, Grünkohl, Apfelrotkohl,  
Salzkartoffeln, Bratkartoffeln  
19,80 €

Grünkohl  
mit Kasseler, Mettwurst und Pinkel,  
Salzkartoffeln, Bratkartoffeln, Senf  
Menü  
Als Hauptgang ab 10 Personen  
21,50 €  
13,90 €

Schweine- und Putenmedaillons  
mit Champignons in Rahmsauce,  
verschiedene Sorten Gemüse, Sauce Hollandaise,  
Kroketten und Salzkartoffeln  
27,50 €

Gerne erstellen wir Ihnen auch ein vegetarisches oder  
veganes Menü zusammen.

## DESSERTS

### WINTERLIEBLING

Walnuss- oder Vanilleeis mit warmen Honig-Zimt-  
Portweinpflaumen  
gestürzte Bayerisch Creme auf fruchtigem  
Orangenkompott

Vanilleeis mit heißen Kirschen oder Himbeeren  
zweierlei Mousse au Chocolate

**WINTERSPECIAL: IDEAL FÜR IHRE  
WEIHNACHTSFEIER!**

**WINTERBUFFET**

Kürbiscremesuppe mit Sahnehaube  
oder Steckrübensuppe mit Bacon

**kalte Speisen:**

Tomaten- Mozzarella mit frischem Basilikum  
Salate im Glas  
Brotauswahl, Kräuterbutter, Butter

Kräuterfrikadellen, Räucherfischvariation  
Spargelröllchen mit gekochtem Schinken  
gefüllte Eier

**warme Speisen:**

Rinderrouladen, Rehgulasch,  
marinierte Hähnchenbrust  
Filet vom Zander, gebraten mit Hummersoße

winterliches Gemüse, Apfelrotkohl,  
Salzkartoffeln, Spätzle

**Dessert**

Mousse au chocolate von  
weißer und dunkler Schokolade  
Vanilleeis mit warmen Honig-Zimt-Pflaumen

**Preis pro Person: 31,90 €**

**„TOM BROOK BUFFET**

Suppe nach Wahl

**kalte Speisen:**

gefüllte Eier,  
Spargel-Schinkenröllchen, Roastbeef,  
Schweinemedallions, Salate im Glas,  
Tomate-Mozzarella, Käseauswahl, Baguette,  
Brotauswahl, Butter

**warme Speisen:**

Rinderrouladen mit Bratensoße,  
Schweinefilet im Speckmantel auf  
Pastinaken-Kürbisgemüse,  
Rotbarschfilet gebraten,  
winterliches Gemüse, Kräutersoße

Salzkartoffeln, Bratkartoffeln oder Kroketten

**Dessert**

Mousse au chocolate  
Bayrisch Creme mit Fruchtsoße

**Preis pro Person: 25,80 €**

Eine Location - viele Möglichkeiten

**RESTAURANT TOM BROOK**



Modernes und gemütliches Ambiente für Ihre  
Veranstaltung. Das helle Restaurant mit bodentiefen  
Fenstern und direktem Zugang zur Terrasse bietet Platz  
für bis zu 50 Personen.

**OSTFRIESENZIMMER**

Ein Ausblick wie am Meer und natürliche Farben  
verleihen diesem Raum einen eleganten Glanz.



Hier sind den Möglichkeiten keine Grenzen gesetzt. Bis  
zu 50 Per. finden hier ein komfortables Plätzchen. auch  
kleinere Gesellschaften fühlen sich in unserem teilbaren  
Ostfriesenzimmer wohl und schätzen unseren gewohnt  
herzlichen Service.

**HOTELGARTEN - NEU!**



Feiern unter altem Baumbestand und mit eigener  
Blockhütte. Mitten im Grünen und eigener Blockhütte  
(25m<sup>2</sup>) lässt es sich herrlich feiern. Lieblingsplatz im  
Strandkorb und Feuerschale inklusive.

Bei unter 20 Personen berechnen wir für den Aufbau des  
Gartens 150 € pauschal.

## KALT-WARMES BUFFET

kalte Speisen:

Tomaten- Mozzarella mit frischem Basilikum  
Rohkostplatte

Brotauswahl, Kräuterbutter, Butter

Panierte Schnitzel vom Schweinerücken

Kräuterfrikadellen,

Pfannkuchen – Lachsrollchen

Räucherfischvariation

mit Matjes & geräucherter Lachs

Makrele und Forelle geräuchert

mit Sahnemeerrettich und Preiselbeersahne,

Honig-Senf-Dill-Soße

Spargelrollchen mit gekochtem Schinken

Melone mit Schinken

warme Speisen:

Schweinebraten mit Bratensoße

Putenbraten mit Estragonsoße

Kartoffel - Gratin, Bratkartoffeln

Gemüseplatte, Rosenkohl

Mousse au chocolate

Vanilleeis mit warmen Honig-Zimt-Pflaumen

**Preis pro Person: 26,90 €**

## KALTES BUFFET

Griechischer mit Fetakäse und Oliven

Tomaten- Mozzarella mit frischem Basilikum

Gemischte Salate der Saison

Brot und Baguette Auswahl ,Kräuterbutter, Butter

Panierte Schnitzel vom Schweinerücken

Mettbällchen

Kalte Platten von:

gebratenem Roastbeef, Schweinmedaillons,

Serano-Schinken, Geflügelcocktail

Räucherfisch: Lachs, Forelle, Makrele,

Graved Lachs mit Dill-Honig-Senfsauce

Geflügelcocktail, Antipastivariation

Spargelrollchen mit gekochtem Schinken

Melone mit Schinken

Auswahl erlesener Käse verschiedener Provinzen

Obst-Käsespieße, Obstplatte

**Preis pro Person: 20,90 €**

Suppe vorweg (wird serviert) 3,50 € zusätzlich

## FEINSCHMECKER-BUFFET

Suppe nach Wahl

kalte Speisen:

Tomaten- Mozzarella

mit frischem Basilikum

Rohkostplatte

Kalte Platten von:

gebratenem Roastbeef, Schweinmedaillons,

Serano-Schinken, Geflügelcocktail

Räucherfisch: Lachs, Forelle, Makrele,

Graved Lachs mit Dill-Honig-Senfsauce

Krabbcocktail, Pfannkuchen-Lachs-Röllchen

warme Speisen:

Schweinemedallions mit Champignons,

Putenmedaillons in Estragonsoße

Gemüsevariation, Kartoffelgratin, Bratkartoffeln,

Kroketten

auf Paprika-Zucchinibett

Auswahl erlesener Käse

verschiedener Provinzen

Brotauswahl, Baguette und Butter

Mousse au chocolat

Himbeer-Mascarpone-Creme im Glas geschichtet,

Bayerische creme mit Fruchtsoße

**Preis pro Person : 37,50 €**