



BUFFET- UND MENÜVORSCHLÄGE

01.11.2020 – 30.04.2021

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 01.11.2019
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
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
Tomatencreme mit Basilikum-Sahnehaube
Klare Rinderbrühe mit Einlage
Hühnerbrühe mit Eierstich

WINTERSPECIAL

Süßkartoffelcremesuppe mit Kräuter- Creme Fraîche
Kürbiscremesuppe mit Sahnehaube

HAUPTGERICHTE MENÜS

HAUPTGERICHTE MENÜS

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

Gefüllte Rinderrouladen, saftiger Schweinebraten
und marinierte Hähnchenbrust, Bratensoße,
Gemüseplatte, Apfelrotkohl, Salzkartoffeln,
Kroketten
29,80 €

Saftiger Schweinebraten und Rinderbraten
mit Rotkohl, Gemüseplatte,
Salzkartoffeln und Kroketten
(ab 18 Personen)
25,80 €

Hähnchenbrustfilet, Schweinebraten,
Rotbarsch- und Zanderfilet, Hummersoße,
Bratensoße, Rotkohl, Gemüsevariation,
Salzkartoffeln, Kroketten, Butterreis
30,80 €

Putenmedaillons, gefüllte Rinderrouladen,
Heilbutt- und Butterfischfilet, Estragonsoße,
Kräutersoße, Paprika-Zucchini-Gemüse,
Salzkartoffeln, Kroketten, Butterreis
31,50 €

WINTERSPECIAL

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

Rehbraten und Hirschgulasch,
Rosmarinsoße, Speckrosenkohl, Apfelrotkohl,
Spätzle und Salzkartoffeln

Wildes Vergnügen

Keule und Brust von der Ente, gefüllte Rinderrouladen
Apfelrotkohl, Rosenkohl, Salzkartoffeln,
Bratensoße, Orangensoße Spätzle

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

Tobleronemousse mit Sahne und Minze

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, Hirschgulasch,
Keule und Brust von der Ente
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
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
(25m²) lässt es sich herrlich feiern. Lieblingsplatz im
Strandkorb und Feuerschale inklusive.

Raummiete pauschal 150,00€ für 4 Stunden.

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 €

FRIESEN-BUFFET

Ostfriesische Kartoffelsuppe
mit gebratenen Speckwürfeln

warme Speisen:

Backschinken mit Kruste,
Kleine Hähnchenschnitzel, Gemüsevariation
Bratkartoffeln Kartoffelgratin

kalte Speisen:

Pralinen und Variationen vom Räucherfisch,
Käse- und Schinkenspezialitäten,
Kartoffelsalat und Krautsalat,
Brotauswahl, Kräuterbutter und Butter

„Ossibecher“

Preis pro Person: 26,90 €

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
Zanderfilet 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 €