



HOTEL ★★★ SUPERIOR
STADT AURICH
& RESTAURANT
TOM BROOK

BUFFET- UND MENÜVORSCHLÄGE
01.11.2022 – 30.03.2023

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 steht unser Team gerne zur Verfügung. Zur Planung Ihrer Feier steht Ihnen Mareike Zägel mit Rat und Tat zur Seite.

Gültig ab 01.11.2022
Andere Menü- und
Buffetvorschläge
verlieren Ihre Gültigkeit.

Highlight im Winter
Starten Sie Ihre Feier mit einem entspannten
Glühweinempfang auf unserer Terrasse!

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

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

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

SUPPEN

Tomatencreme mit Basilikum-Sahnehaube
Greetsieler Krabbensuppe (1,0 € Aufpreis)
Hühnerbrühe mit Eierstich

Winterspecial

Süßkartoffelcremesuppe mit Baconchip und
Kräuter- Creme Fraîche
Kürbiscremesuppe mit Sahnehaube

Alternativ zu Vorsuppe:

Kleiner gemischter Salat
mit Hausdressing

HAUPTGERICHTE MENÜS

Menü 1

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

32,40 €

Menü 2

Gefüllte Rinderrouladen, saftiger Schweinebraten
und marinierte Hähnchenbrust, Bratensoße,
Gemüseplatte, Apfelrotkohl, Salzkartoffeln,
Spätzle

33,50 €

Menü 3

Saftiger Schweinebraten und Rinderbraten
mit Rotkohl, Gemüseplatte,
Salzkartoffeln und Kroketten

27,00 €

Menü 4

Hähnchenbrustfilet, Schweinebraten,
Seelachs- und Zanderfilet, Hummersoße,
Bratensoße, Rotkohl, Gemüsevariation,
Salzkartoffeln, Kroketten, Butterreis

34,50 €

Menü 5

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

29,90 €

WINTERSPECIAL

Menü 6

Rehbraten, Rosmarinsoße,
Rinderrouladen, Bratensoße,
Speckrosenkohl, Apfelrotkohl,
Kartoffelklöße und Salzkartoffeln

34,50 €

Menü 6

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

35,50 €

Menü 8

Grünkohl
mit Kasseler, Mettwurst und Pinkel,
Salzkartoffeln, Bratkartoffeln, Senf
Menü

Als Hauptgang ab 10 Personen

DESSERTS

WINTERLIEBLING

Vanilleeis mit warmen Honig-Zimt-Portweinpflaumen

Bratapfeltiramisu
Bratapfelkompott geschichtet mit Mascarponecreme
und Löffelbiskuit

Vanilleeis mit Rumrosinen und Sahne

Freunde, Vereinskollegen, Nachbarn oder mit der Firma. Die Weihnachtsfeier ist jedes Jahr ein ganz besonderes Erlebnis. Entdecken Sie unsere Räumlichkeiten und Möglichkeiten für eine gelungene Weihnachtsfeier.

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 40 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



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.

WINTERSPECIAL: IDEAL FÜR IHRE WEIHNACHTSFEIER!

WINTERBUFFET

Kürbiscremesuppe mit Sahnehaube
oder Süßkartoffelcreme mit Sahnehaube
(am Tisch serviert)

kalte Speisen:

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

Kräuterfrikadellen, Räucherfischvariation
Spargelröllchen mit gekochtem Schinken
gefüllte Eier

warme Speisen:

Rinderrouladen, Stroganov vom Reh,
Keule und Brust von der Ente,
Seelachs gebraten

Bratensoße, Orangensoße, Hummersoße
Winterliches Gemüse, Apfelrotkohl,
Salzkartoffeln, Spätzle

Dessert

Bratapfeltiramisu
Mousse au chocolate

Preis pro Person: 37,90 €

„TOM BROOK BUFFET

Suppe nach Wahl
(siehe Menüvorschläge)

kalte Speisen:

gefüllte Eier,
Spargel-Schinkenröllchen, Roastbeef,
Schweinemedallions, Blattsalate,
Tomate-Mozzarella, Baguette, Brotauswahl,
Butter

warme Speisen:

Rinderrouladen mit Bratensoße,
Putenmedallions,
Schweinefilet im Speckmantel auf
Kürbisgemüse,
Seelachs und Zander,
winterliches Gemüse, Kräutersoße
Salzkartoffeln, Bratkartoffeln oder Kroketten

Dessert

Mousse au chocolate
Vanilleeis mit Rumrosinen

Preis pro Person: 30,90 €

FEINSCHMECKER- WILDBUFFET

ab 25 Personen

- Kürbiscremesuppe
- kalte Speisen:
- Tomaten- Mozzarella mit frischem Basilikum
 - marinierte Blattsalate im Glas
 - Kalte Platten von:
 - gebratenem Roastbeef, Schweinmedaillons, Serano-Schinken,
 - Pralinen und Räucherfischvariation von Lachs, Forelle, Makrele,
 - Graved Lachs mit Dill-Honig-Senfsauce,
 - Pfannkuchen-Lachs-Röllchen
- warme Speisen:
- Ente Brust und Keule, Wildbratwurst, Rehbraten und Rinderrouladen,
 - Gemüsevariation, Kartoffelgratin, Bratkartoffeln, hausgemachte Kartoffelrösti
 - Zander auf Kürbisgemüse
- Auswahl erlesener Käse verschiedener Provinzen
- Brotauswahl, Baguette und Butter
- Dessert
- Bratapfeltiramisu
 - Mousse au chocolate
 - Vanilleeis mit Rumrosinen

Preis pro Person: 44,90 €

OSTFRIESEN-BUFFET

- Ostfriesische Kartoffelsuppe mit gebratenen Speckwürfeln
- warme Speisen:
- Backschinken mit Kruste,
 - Kleine Hähnchenschnitzel, Gemüsevariation
 - Bratkartoffeln Kartoffelgratin
- kalte Speisen:
- Variationen vom Räucherfisch, Käse- und Schinkenspezialitäten,
 - Kartoffelsalat und Krautsalat,
 - Brotauswahl, Kräuterbutter und Butter
- Dessert
- „Ossibecher“

Preis pro Person: 29,90 €

EIN HERZLICHER EMPFANG...

Empfangen Sie Ihre Gäste mit einem prickelnden Willkommen!

WINTERSPECIAL

Glühweinempfang auf der Terrasse mit Auricher Glühwein, heißer Apfel, Glühgin, Grog

Pauschale 6,50 € p.P.

Alternativ nach Verzehr

Rhaba Spritz

Sekt (auch alkoholfrei), Rhababerschorle, Holunderblütensirup, Minze, Eis

Lillet Wild Berry

Lillet, Schweppes Wild Berry, Beeren, Eis

Aperol Spritz

Aperol, Sekt, Soda, Orange

Hugo

Scheu Secco

ZERO Secco (alkoholfrei) Tobias Rickes

Wählen Sie bis zu drei

5,90 € p.P.

Empfangsgetränke aus

Sekt und Orangensaft

4,00 € p.P.

KAFFEE & KUCHEN

Kaffee & Tee im Anschluss

6,90 € p.P.

Hausgebackener Kuchen

6,00 € p.P.

Zwei Sorten zur Wahl

Apfel-Schmand, Käsekuchen,

Apfelkuchen, Mandarinen-Sahne,

Pflaumenkuchen, Erbeerkuchen (saison),

Schokoladenkuchen

Torten beziehen wir von unserem Bäcker (ab 30 €)

Kuchen kann auch selbst mitgebracht werden

Servicepauschale

2,00 € p.P.

DEKORATION & BLUMEN

Im Menüpreis enthalten sind individuelle Menükarten mit Foto oder Spruch, weiße Tischdecken, Servietten aus unserer Auswahl, Kerzen und unsere Hausdeko.

Gerne organisieren wir für Sie frischen Blumenschmuck.

GUT ZU WISSEN

Die endgültige Personenzahl benötigen wir bis drei Tage vor Veranstaltung 12 Uhr.

Buffets bieten wir Ihnen bei mindestens 20

Erwachsenen Personen an. Bei Unterschreitung der Personenanzahl werden mindestens 20 Personen (Erwachsene) berechnet.

Kinder bis 4 Jahre ohne Berechnung.

Kinder 5-12 Jahre 2 € pro Lebensalter