



HOTEL ★★★ SUPERIOR
STADT AURICH
& RESTAURANT
TOM BROOK

Buffet- und Menüvorschläge

01.11.2025 – 31.03.2026

Frische Küche, ein herzlicher Service und modernes, gemütliches Ambiente - so wird aus Ihrer Veranstaltung ein gelungenes Fest.

Täglich geöffnet. Kein Ruhetag.
Gültig ab 01.11.2025
Andere Menü- und Buffetvorschläge
verlieren Ihre Gültigkeit.

Bei der Planung ihrer Feier und zur Beratung stehen wir Ihnen mit Rat und Tat zur Seite. Ansprechpartner für Ihre gelungene Veranstaltung sind Frau Otten, Frau Best und Frau Zägel.

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 individuell aus unseren Vorschlägen zusammen. Die Preise beziehen sich jeweils auf ein einheitliches 3-Gang Menü **ab 10 erwachsenen Personen.**

Vegan, vegetarisch oder Unverträglichkeiten?
Gerne stellen wir für einzelne Mitfeiernde auch ein individuelles Tellergericht zum Hauptgang zusammen.

Vorspeisen und Suppen

Kürbiscremesuppe mit Kernöl und Kürbiskernen
Rinderbrühe mit reichhaltiger Einlage
Tomatencreme-Suppe mit Sahnehaube
Brokkolicreme-Suppe mit Sahnehaube
Pilzcremesuppe
Greetsieler Krabbensuppe (1,90 € Aufpreis)
Paprika-Creme-Suppe (vegan möglich)

Alternativ zu Vorsuppe oder als Zwischengang:
Kleiner gemischter Salat, Hausdressing

Gemischte Vorspeisenplatten
Gemischte Antipasti, Bruschetta, Hartkäseauswahl
(Aufpreis 3-Gang Menü: 5,50€ als Zwischengang: 10,90€)

Hauptgerichte Menüs

Menü 1
Gefüllte Rinderrouladen, Schweinefilet,
Hähnchenbrust, Bratensoße,
Gemüseauswahl (Blumenkohl, Brokkoli, Erbsen & Möhren, Bohnen) mit Sc. Hollandaise, Apfelrotkohl, Salzkartoffeln, Kroketten
39,90 €

Menü 2
Schnitzelmenü
Schnitzel und Cordon Bleu vom Schwein,
Hähnchenbrust mit Tomate und Käse überbacken,
Champignonrahmsoße, Gemüseauswahl (Blumenkohl, Brokkoli, Erbsen & Möhren, Bohnen) mit Sc. Hollandaise, Pommes, Kroketten
35,50 €

Menü 3 (ab 15 Personen)
Marinierte Hähnchenbrust, Schweinefilet,
Buttermakrelenfilet, Zander,
Bratensoße, Hummersoße,
buntes Gemüse mit Paprika, Zucchini, Karotten und Zwiebeln,
Speckbohnen, Rosmarinkartoffeln, Kroketten
40,50 €

Menü 4
Hähnchenbrust mit Spinatfüllung, Zanderfilet, veganes Tofu-Curry,
Paprika-Zucchini-Gemüse, Kräutersoße, Reis, Kroketten
37,50 €

Winterspecial

Menü 5
Hausgemachte Rinderrouladen, Hirschbraten, Bratensoße, Apfelrotkohl, Gemüseplatte (Blumenkohl, Rosenkohl, Bohnen, Erbsen & Möhren), Sc. Hollandaise, Serviettenknödel, Salzkartoffeln
42,50 €

Menü 6
Brust und Keule von der Ente, Rinderrouladen, Wildgulasch, Bratensoße, Orangensoße, Apfelrotkohl, Rosenkohl, Serviettenknödel, hausgemachte Knöpfe
44,50 €

Menü 7
Snirtje Braa in Bratenjus, Grünkohl, Pinkel, Kochwurst, Salzkartoffeln, Bratkartoffeln
35,50 €

Menü 8
Grünkohl zum satt essen
mit Kasseler, Pinkel, Kochwurst, Salzkartoffeln, Bratkartoffeln, Senf
Menü 33,50 €
Als Hauptgang ab 10 Personen 24,50 €

Desserts

Vanilleeis mit warmen Pflaumen-Zimtkompott oder Glühweinkirschen

Bratapfel gefüllt mit Marzipan, Mandeln und Rosinen dazu Vanillesoße

Kleiner Ostfries
Vanilleeis mit Rumrosinen und Sahne

Schokoladentörtchen
mit Walnusseis und Sahne

Nicht das passende gefunden?
Gerne erstellen wir Ihnen auch ein individuelles Menü. Änderungen sind ggfs. mit einem Aufpreis verbunden.

Ein herzlicher Empfang...

Empfangen Sie Ihre Gäste prickelnd!

Rhaba Spritz

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

Rosato Spritz

Ramazotti Rosato, Sekt, Orange, Rosmarin, Eis

Lillet Wild Berry

Lillet, Schweppes Wild Berry, Beeren, Eis

Aperol Spritz: Aperol, Sekt, Soda, Orange

Hugo: Sekt, Holundersirup, Limette, Minze, Eis

Wählen Sie bis zu drei 7,50 € p.P.

Empfangsgetränke aus

Klassisch: Sekt und Orangensaft 4,90 € p.P.

Kaffee & Kuchen

Kaffee & Tee im Anschluss 6,90 € p.P.

Kuchen zwei Stck. p.P. 6,50 € p.P.

Zwei Sorten zur Wahl: Apfelkuchen,
Mandarinen-Sahne, Apfel-Streusel-Kuchen,,
Schokoladenkuchen, Pläumen- und Erdbeerkuchen
(saisonal)

Torten beziehen wir von unserem Bäcker (ab 40 €)

Kuchen kann auch selbst mitgebracht werden

Servicepauschale 2,50 € 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
vom Floristen (Aufpreis).

Und was passiert mit den Resten?

Unterstützen Sie uns dabei Verpackungsmüll zu
vermeiden. Bringen Sie hierzu bitte eigene Gefäße mit.
Hauseigenes Mehrweggeschirr stellen wir gegen Pfand
zur Verfügung. Es können alle servierten Speisen
mitgenommen werden (kein Nachservice).

Gut zu wissen

Kinder bis 3 Jahre ohne Berechnung.

Kinder 4-11 Jahre 2 € pro Lebensalter

Die endgültige Personenzahl benötigen wir bis vier
Tage vor Veranstaltung 12 Uhr. Eine Gesamt-
stornierung ist bis 21 Tage vor Veranstaltung kostenfrei
möglich. Änderungen ab 7 Tage vor Veranstaltung
werden anteilig berechnet. Die Berechnung erfolgt
nach der gemeldeten Personenanzahl.
Buffets bieten wir Ihnen bei mindestens 22
erwachsenen Personen an. Bei Unterschreitung der
Personenanzahl werden mindestens 22 Personen
berechnet.

Highlight im Winter

Glühweinempfang unter unserem
Weihnachtspavillon

Starten Sie gemütlich in
den Abend mit einem
heißen Glühwein oder
Punsch unter unserem
Weihnachtspavillon auf der
Terrasse - Ganz ohne
Gedränge und Anstehen.



Buchbar als Pauschale mit Glühwein, Winterpunsch,
heißer Apfel, Grog 7,90 € pro Person

Alternativ Berechnung nach Verzehr

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 45 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 Personen finden hier ein komfortables
Plätzchen. Auch kleinere Gesellschaften fühlen sich in
unserem teilbaren Ostfriesenzimmer wohl und
schätzen unseren gewohnt herzlichen Service.

*Winterspecial: Ideal für Ihre
Weihnachtsfeier!*

Winterbuffet

Kürbiscremesuppe mit Sahnehaube
(vom Buffet)

kalte Speisen:

Blattsalate im Glas mit Himbeerdressing,
Cole-Slaw, Brotauswahl, Kräuterbutter, Butter

Kräuterfrikadellen, Räucherfischvariation
Melone & Schinken, Antipasti

warme Speisen:

Rinderrouladen, Wildgulasch,
Keule und Brust von der Ente,
Zanderfilet gebraten,
Pasta mit buntem Wintergemüse, Babyspinat,
Fetakäse, Tomatensoße

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

Dessert

Bratapfel gefüllt mit Marzipan, Mandeln, Rosinen
dazu Vanillesoße
Mousse au chocolate

48,50 € pro Person

Buffets bieten wir Ihnen ab 22 erwachsenen Personen
(Mindestteilnehmer) an. Unser Wildbuffet genießen
Sie ab 28 Erwachsenen.



Wildbuffet

ab 30 Personen

kalte Speisen:

marinierte Blattsalate im Glas,
Cole-Slaw, Antipasti,
Roastbeef mit Remoulade,
Räucherfischvariation von
Lachs, Forelle, Makrele,
Pfannkuchen-Lachs-Röllchen

warme Speisen:

Ente Brust und Keule, Wildgulasch,
Hirschbraten und Rinderrouladen,
Zanderfilet gebraten,
Pasta mit buntem Wintergemüse, Babyspinat,
Fetakäse, Tomatensoße

Gemüsevariation, Kartoffelgratin, Bratkartoffeln,
Serviettenknödel

Auswahl erlesener Käse
Brotauswahl, Baguette und Butter

Dessert

Bratapfel gefüllt mit Marzipan, Mandeln, Rosinen
dazu Vanillesoße

Mousse au chocolate
Karamellcreme mit Glühweinkirschen

49,90 € pro Person

Highlight im Winter

*Glühweinempfang unter unserem
Weihnachtspavillon*

Starten Sie gemütlich
in den Abend mit einem
heißen Glühwein oder
Punsch unter unserem
Weihnachtspavillon auf
der Terrasse - Ganz ohne
Gedränge und Anstehen.



Buchbar als Pauschale mit Glühwein, Winterpunsch,
heißer Apfel, Grog 7,90 € pro Person

Alternativ Berechnung nach Verzehr

„Tom Brook“ Buffet

Suppe nach Wahl vom Buffet
(siehe Menüvorschläge)

kalte Speisen:

Blattsalate im Glas, Antipasti,
Roastbeef mit Remoulade,
knusprige Panko-Hähnchensticks
Tomate-Mozzarella, Käseauswahl,
Baguette, Butter

warme Speisen:

hausgemachte Rinderrouladen mit Bratensoße,
Hähnchenbrust, Schweinefilet,
Zander auf der Haut gebraten,
Pasta mit buntem Wintergemüse, Babyspinat,
Fetakäse, TomatensoßeKräutersoße, winterliche
Gemüseauswahl, Rotkohl,
Salzkartoffeln, Kroketten

Dessert

Vanilleeis mit Rumrosinen
Mousse au chocolate
Bayrisch Creme mit Fruchtsoße

42,50 € pro Person

Ostfriesen-Buffet

Ostfriesische Kartoffelsuppe
mit gebratenen Speckwürfeln
(vom Buffet)

kalte Speisen:

Variationen vom Räucherfisch
mit Forelle, Makrele und Lachs, Matjesdip,
Käseauswahl, Kartoffelsalat,
Kürbis, Rote Beete,
Baguette und Butter

warme Speisen:

Snirtje Braa, Grünkohl, Pinkel, Kochwurst,
Bratensoße, Rotkohl,
Salzkartoffeln, Bratkartoffeln

Dessert

Vanilleeis mit Rumrosinen und Sahne
am Tisch serviert

39,40 € pro Person

Rustikales Bauern-Buffet

Rindssuppe
mit reichhaltiger Einlage

kalte Speisen:

Räucherfischvariation, bunte Blattsalate mit
Cocktaildressing, Bauernsalat, Käse – und
Schinkenbrett, Baguette, Butte

warme Speisen:

Rinderbraten mit Bratensoße,
Kasseler Braten,
Forelle

Buntes Marktgemüse, Sauerkraut,
Serviettenknödel, Salzkartoffeln

Dessert

Karamell-Creme mit Kirschen
Bratapfel

37,50 € pro Person

Kalt-warmes Buffet

kalte Speisen:

Anti-Pasti, Tomate-Mozzarella,
Räucherfischauswahl, kleine Kräuterfrikadellen,
knusprige Panko-Hähnchensticks, Blattsalate,
Baguette, Butter

warme Speisen:

hausgemachte Rinderrouladen, Bratensoße,
Schnitzel vom Schweinerücken,
Champignonrahmsauce,
Gemüseauswahl, Sc. Hollandaise,
Apfelrotkohl, Salzkartoffeln, Pommes

Dessert

Bayerisch Creme mit Fruchtsoße

39,50 € pro Person