



HOTEL ★★★ SUPERIOR
STADT AURICH
& RESTAURANT
TOM BROOK

Buffet- und Menüvorschläge

01.11.2023 – 31.03.2024

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

Täglich geöffnet. Kein Ruhetag.
Gültig ab 01.11.2023
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
Hühnerbrühe mit reichhaltiger Einlage
Tomatencreme-Suppe mit Pesto-Sahnehaube
Greetsieler Krabbensuppe (1,50 € Aufpreis)
Kokos-Curry-Creme-Suppe (vegan)

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

Räucherlachs auf Kartoffelrösti, Honig-Senf-Soße
(Aufpreis 3-Gang Menü: 2,50€ als Zwischengang: 7,50€)

Gemischte Vorspeisenplatten
Antipasti, Bruschetta, Schinken vom Iberico-Schwein, Gouda, Manchego, Baguette, Butter
(Aufpreis 3-Gang Menü: 4,50€ als Zwischengang: 9,50€)

Hauptgerichte Menüs

Menü 1
Gefüllte Rinderrouladen, Schweinefilet,
Hähnchenbrust, Bratensoße,
Gemüseauswahl (Blumenkohl, Brokkoli, Erbsen & Möhren, Bohnen) mit Sc. Hollandaise, Apfelrotkohl,
Salzkartoffeln, Kroketten
36,90 €

Menü 2
Schnitzelmenü
Schnitzel und Cordon Bleu vom Schwein,
Hähnchenbrust mit Tomate und Käse überbacken,
Champignonrahmsauce, Gemüseauswahl (Blumenkohl, Brokkoli, Erbsen & Möhren, Bohnen) mit Sc. Hollandaise, Pommes, Kroketten
31,90 €

Menü 3 (ab 15 Personen)
Maispoularde, Schweinefilet, Kabeljaufilet, Zander,
Bratensoße, Hummersoße,
tomatisiertes Ratatouille-Gemüse, Speckbohnen,
Rosmarinkartoffeln, Kroketten
36,50 €

Menü 4
Marinierte Maispoularde,
hausgemachte Rinderroulade, Bratensoße,
Ratatouille-Gemüse, Rotkohl,
Gnoccipfanne mit Kürbis-Karotten und
Zuckerschoten,
Kroketten, Salzkartoffeln
35,50 €

Winterspecial

Menü 5
Hausgemachte Rinderrouladen, Medaillons vom Wildschwein, Bratensoße, Apfelrotkohl,
Gemüseplatte (Blumenkohl, Rosenkohl, Bohnen, Erbsen & Möhren), Sc. Hollandaise,
Kartoffelklöße, Salzkartoffeln
37,50 €

Menü 6
Brust und Keule von der Ente, Rinderrouladen,
Wildgulasch, Bratensoße, Orangensoße,
Apfelrotkohl, Rosenkohl, Kartoffelklöße, Spätzle
39,50 €

Menü 7
Snirtje Braa in Bratenjus, Grünkohl, Pinkel,
Kochwurst, Salzkartoffeln, Bratkartoffeln
31,90 €

Menü 8
Grünkohl zum satt essen
mit Kasseler, Pinkel, Kochwurst, Salzkartoffeln,
Bratkartoffeln, Senf
Menü 31,90 €
Als Hauptgang ab 10 Personen 22,90 €

Desserts

Vanilleeis mit warmen Honig-Zimt-Portweinpflaumen

Parfait von weißer Schokolade und Spekulatius mit
Glühweinkirschen

Kleiner Ostfrieser
Vanilleeis mit Rumrosinen und Sahne

Schokoladenbrownie
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

Scheu Secco

Fruchtig leichter Secco aus dem Hause Scheu

Wählen Sie bis zu drei 6,90 € p.P.
Empfangsgetränke aus

Klassisch: Sekt und Orangensaft 4,50 € p.P.

Kaffee & Kuchen

Kaffee & Tee im Anschluss 6,90 € p.P.

Hausgebackener Kuchen 6,50 € p.P.

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

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 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.

Gut zu wissen

Kinder bis 3 Jahre ohne Berechnung.

Kinder 4-11 Jahre 2 € pro Lebensalter

Die endgültige Personenzahl benötigen wir bis drei Tage vor Veranstaltung 12 Uhr. Eine Gesamtstornierung ist bis 21 Tage vor Veranstaltung kostenfrei möglich. Änderungen ab 7 Tage vor Veranstaltung werden anteilig berechnet. 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, Glühgin, Grog 7,50 € 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
(am Tisch serviert)

kalte Speisen:

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

Kräuterfrikadellen, Räucherfischvariation
gefüllte Eier, Antipasti

warme Speisen:

Rinderrouladen, Wildgulasch,
Keule und Brust von der Ente,
Kabeljaufilet gebraten,
Gnocchipfanne mit winterlichem Gemüse,

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

Dessert

Vanilleeis mit Glühweinkirschen
Mousse au chocolate

42,90 € 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, Glühgin, Grog 7,50 € pro Person

Alternativ Berechnung nach Verzehr

Frisch und regional
Unser Wildbret beziehen wir vom
Wildhandel Reuter aus Dietrichsfeld



Wildbuffet

ab 28 Personen

Kürbiscremesuppe
am Tisch serviert

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,
Pfannkuchen-Lachs-Röllchen

warme Speisen:

Ente Brust und Keule, Stroganoff vom Reh,
Wildschweinmedaillons und Rinderrouladen,
Zucchini-Kartoffelpuffer mit tomatisiertem
Ratatouille-Gemüse,
Kabeljaufilet gebraten,
Gemüsevariation, Kartoffelgratin, Bratkartoffeln,

Auswahl erlesener Käse
Brotauswahl, Baguette und Butter

Dessert

Bratapfeltiramisu
Mousse au chocolate
Vanilleeis mit Glühweinkirschen

47,50 € pro Person

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

„Tom Brook“ Buffet

Suppe nach Wahl am Tisch serviert
(siehe Menüvorschläge)

kalte Speisen:

Blattsalate im Glas, gefüllte Eier,
Roastbeef mit Remoulade,
knusprige Panko-Hähnchensticks
Tomate-Mozarella, Käseauswahl,
Baguette, Butter

warme Speisen:

hausgemachte Rinderrouladen mit Bratensoße,
Maispoularde, Schweinefilet,
Zander auf der Haut gebraten,
Zucchini-Kartoffelpuffer,
tomatisiertes Ratatouille-Gemüse,
Kräutersoße, winterliche Gemüseauswahl mit Rotkohl,
Salzkartoffeln, Kroketten

Dessert

Vanilleeis mit Rumrosinen
Mousse au chocolate
Bayrisch Creme mit Fruchtsoße

37,90 € pro Person

Ostfriesen-Buffet

Ostfriesische Kartoffelsuppe
mit gebratenen Speckwürfeln
(am Tisch serviert)

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

34,50 € pro Person

Mediterranes Buffet

Tomatencremsuppe
(am Tisch serviert)

kalte Speisen:

Antipasti, gegrilltes Gemüse,
Nudelsalat mit Basilikum-Pesto,
Kartoffelsalat mit Oliven, Mozzarella und Senfdressing,
Schinken vom Iberico-Schwein, mit Honigmelone

warme Speisen:

Lachsfilet gedünstet,
Schweinefilet unter Kräuterkruste,
Hähnchenroulade mit Serrano-Schinken und Salbei,
Gnoccipfanne mit Oliven und Fetakäse

Mediterranes Gemüse mit Paprika, Zucchini,
Champignons und Zwiebeln

Rosmarinkartoffeln, Kroketten

Dessert

Tiramisu

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, Chamignonrahmssoße,
Gemüseauswahl, Sc. Hollandaise,
Apfelrotkohl, Salzkartoffeln, Pommies

Dessert

Bayerisch Creme mit Fruchtsoße

32,50 € pro Person