



---

HOTEL ★★★ SUPERIOR  
STADT AURICH  
& RESTAURANT  
TOM BROOK

*Buffet- und Menüvorschläge*

01.04.2024 – 31.10.2024

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

---

Täglich geöffnet. Kein Ruhetag.  
Gültig ab 01.04.2024  
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 Personen.**

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

## Vorspeisen und Suppen

Tomatencreme-Suppe mit Pesto-Sahnehaube  
Greetsieler Krabbensuppe (1,50 € Aufpreis)  
Rinderkraftbrühe mit reichhaltiger Einlage  
Brokkolicremesuppe mit Mandelsahne  
Karotten-Curry-Creme-Suppe (auch vegan möglich)  
Spargelcremesuppe mit Sahnehaube (saisonbedingt)

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

Räucherlachs auf Kartoffelrösti, Honig-Senf-Soße  
(Aufpreis 3-Gang Menü: 3,00€ als Zwischengang: 8,50€)

Gemischte Vorspeisenplatten  
Antipasti, Bruschetta, Schinken vom Iberico-Schwein, Gouda, Manchego, Baguette, Butter  
(Aufpreis 3-Gang Menü: 5,50€ als Zwischengang: 10,90€)

## Hauptgerichte Menüs

Menü 1

Gefüllte Rinderrouladen, Schweinefilet,  
Hähnchenbrust, Bratensoße,  
saisonale 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,  
Champignonrahmsauce, Gemüseauswahl (Blumenkohl,  
Brokkoli, Erbsen & Möhren, Bohnen)  
mit Sc. Hollandaise, Pommes, Kroketten  
35,50 €

Menü 3 (ab 15 Personen)

Hähnchenbrust, Schweinefilet, Kabeljaufilet, Zander,  
Bratensoße, Hummersoße,  
sommerliches Paprika-Zucchini-Gemüse,  
Speckbohnen, Rosmarinkartoffeln, Kroketten  
40,50 €

Menü 4

Hähnchenbrust, Seelachsfilet,  
Paprika-Zucchini-Pasta mit Pesto,  
gebratene Champignons,  
Gemüseauswahl (Blumenkohl, Brokkoli, Erbsen &  
Möhren, Bohnen) mit Sc. Hollandaise,  
Kroketten, Drillinge  
37,90 €

Menü 5

Schweine- und Putenmedaillons  
mit Champignons in Rahmsauce,  
Gemüseauswahl (Blumenkohl, Brokkoli, Erbsen &  
Möhren, Bohnen) mit Sc. Hollandaise,  
Kroketten, Salzkartoffeln  
35,90 €

Menü 6

Marinierte Maispoularde,  
Schweinefilet im Speckmantel, Bratenjus,  
Grillgemüse, Gnoccipfanne mit Oliven und Feta,  
Kroketten, Rosmarinkartoffeln  
39,50 €

Menü 7

Spargel zum satt essen,  
Schnitzel vom Schweinerücken, Zander gebraten,  
Sc. Hollandaise, Salzkartoffeln  
(Spargel nach Verfügbarkeit bis zum Johannitag)  
Preis nach tagesaktuellem Angebot

## Desserts

Schokoladentörtchen, Walnusseis, Beerenfrüchte

Erdbeerbecher  
Vanilleeis und Erdbeereis mit frischen Erdbeeren und  
Sahne

Zweierlei Mousse au chocolate mit marinierten  
Erdbeeren

Mango-Mousse mit frischen Früchten

Vanilleeis mit heißen Kirschen

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 Personenzahl werden mindestens 22 Personen berechnet.

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 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.

## Lieblingsterrasse

Unsere windgeschützte Terrasse bietet Platz für bis zu 60 Personen.



Genießen Sie einen herrlichen Tag unterm Sonnenschirm oder feiern sie das Leben an einem lauen Sommerabend. Exklusivbuchungen sind jederzeit außerhalb der normalen Öffnungszeiten möglich. Alternativ kann auch ein ausgewählter Bereich für sie reserviert werden. Gerne beraten wir Sie persönlich!

Buffets bieten wir Ihnen ab 22 erwachsenen  
Personen (Mindestteilnehmer) an.

### *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, Chamignonrahmsoße,  
Gemüseauswahl, Sc. Hollandaise,  
Apfelrotkohl, Salzkartoffeln, Pommes

Dessert

Bayerisch Creme mit Fruchtsoße  
Dunkle Mousse au chocolate mit Erdbeeren

36,50 € pro Person

### *„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-Mozzarella, Käseauswahl,  
Baguette, Butter

warme Speisen:

hausgemachte Rinderrouladen mit Bratensoße,  
Maispoularde, Schweinefilet,  
Zander auf der Haut gebraten,  
Gnoccipfanne mit mediterranem Gemüse,  
Kräutersoße, Gemüseauswahl mit Brokkoli,  
Blumenkohl, Erbsen & Möhren, Rotkohl,  
Salzkartoffeln, Kroketten

Dessert

Vanilleeis mit Rumrosinen  
Mousse au chocolate  
Bayrisch Creme mit Fruchtsoße

42,50 € 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

41,50 € pro Person

### *Ostfriesen-Buffet*

Ostfriesische Kartoffelsuppe  
mit gebratenen Speckwürfeln  
(am Tisch serviert)

kalte Speisen:

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

warme Speisen:

Snirtje Braa, Rinderroulade, Kabeljaufilet,  
Gemüseauswahl mit Brokkoli, Blumenkohl, Bohnen,  
Erbsen & Möhren, Rotkohl

Bratensoße, Weißweinssoße, Sc. Hollandaise,  
Salzkartoffeln, Bratkartoffeln

Dessert

Vanilleeis mit Rumrosinen und Sahne  
am Tisch serviert

39,40 € pro Person

## Feinschmecker-Bufferet

ab 28 Personen

Tomatensuppe mit Gin-Sahnehaube  
am Tisch serviert

kalte Speisen:

gefüllte Eier, Tomate- Mozzarella,  
Antipasti, Blattsalate im Glas,

Serano-Schinken mit Honigmelone, Krabbencocktail,  
Fischvariation von Makrele, Matjes, Räucherforelle  
und Räucherlachs mit Dipps,  
internationale Käseauswahl, Baguette und Butter

warme Speisen:

Schweinefilet mit Kräuterkruste,  
Hähnchenroulade mit Serrano-Schinken und Salbei,  
Roastbeef am Buffet frisch aufgeschnitten,  
Kabeljau auf Dill-Gurkengemüse,  
Gnoccipfanne mit mediterranem Gemüse,

Bratenjus, Zitronen-Weißweinsauce,

Gemüseauswahl mit Brokkoli, Blumenkohl, Bohnen,  
Erbsen & Möhren, Sc. Hollandaise,

Kartoffelgratin, Salzkartoffeln

Dessert

Walnusscreme mit Schokoladensauce und  
karamellierter Walnuss  
Mango Mousse mit frischem Obst

56,90 € pro Person

## Grillvergnügen Unser Sommerhit für Ihre Feier!

Nudelsalat mit Paprika, Tomate, Gurke,  
Kartoffelsalat, Blattsalate, Coleslaw  
Anti-Pasti,

Kräuterbutter, Meersalzbutter, Chili-Mayonnaise  
mild, BBQ Soße, Aioli, Ketchup, Senf, Sommerdip  
Baguetteauswahl

Vom Grill

Rindersteaks, Spare Ribs, Nackensteaks,  
Grillwürstchen, marinierte Hähnchenbrust,  
Fischfilet in Folie mit Julienne Gemüse und Zitrone,  
hausgemachter Grillkäse, Gemüsespieße

Rosmarinkartoffeln, Gefüllte Paprika mit Feta,  
Maiskolben

Süßer Abschluss

Frische Obstplatte mit Ananas und Melone  
Schokoladen-Orangenkuchen

39,50 € pro Person

Unser Grillbuffet bieten wir Ihnen auf unserer  
Sonnenterrasse oder in unserem Eventgarten an.  
Unsere Sonnenterrasse reservieren wir außerhalb  
unserer a la carte Öffnungszeiten gerne auch  
**exklusiv** für Sie.

Lust auf etwas besonderes? Dann buchen Sie unseren  
Eventgarten und genießen Sie stimmungsvolles  
Ambiente unter alten Auricher Bäumen an der  
Feuerschale (Raummiete 150 € pauschal)

## Sommerterrasse & Grillvergnügen

großes Grillbuffet und leckere Drinks

Freitag

7. Juni 5. Juli 2. August 6. September

ab 18:30 Uhr



## Burger & Cocktails

Freitag  
ab 18:30 Uhr 21. Juni & 23. August mit Live Musik

Bau dir deinen Lieblingsburger!

Wir grillen dein Pattie frisch am Grill und du belegst deinen Burger ganz  
nach deinen Wünschen von unserem reichhaltigen Buffet. Von Avokado  
bis Ziegenkäse erwarten dich viele Leckereien.

## Cocktail Happy Hour

An unserem Burger Abend erwartet dich zusätzlich eine Cocktailbar auf  
unserer Terrasse mit fruchtigen Summerdrinks und prickelnden  
Erfrischungen!