



HOTEL ★★★ SUPERIOR
STADT AURICH
& RESTAURANT
TOM BROOK

Buffet- und Menüvorschläge

01.04.2026 – 31.10.2026

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

Täglich geöffnet. Kein Ruhetag.
Gültig ab 01.04.2026
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 Sahnehaube
Greetsieler Krabbensuppe (1,50 € Aufpreis)
Rinderkraftbrühe mit reichhaltiger Einlage
Brokkoli Cremesuppe mit Mandelsahne
Karotten-Curry-Creme-Suppe (auch vegan möglich)
Pilzcremesuppe
Spargelcremesuppe mit Sahnehaube
(saisonbedingt)

Alternativ zu Vorsuppe oder als Zwischengang:

Kleiner gemischter Salat, Hausdressing

Gemischte Vorspeisenplatten
Antipasti, Bruschetta, Luftgetrockneter Schinken,
Käseauswahl, 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
40,90 €

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
36,50 €

Menü 3 (ab 15 Personen)

Hähnchenbrust, Schweinefilet, Zander, Bratensoße,
Hummersoße,
sommerliches Paprika-Zucchini-Gemüse,
Speckbohnen, Rosmarinkartoffeln, Kroketten
41,50 €

Menü 4

Hähnchenbrust, Seelachsfilet,
Sommerpasta mit Tomatensoße und buntem Gemüse,
gebratene Champignons mit Zwiebeln,
Gemüseauswahl (Blumenkohl, Brokkoli, Erbsen &
Möhren, Bohnen) mit Sc. Hollandaise,
Kroketten, Rosmarinkartoffeln
38,90 €

Menü 5

Schweine- und Putenmedallions
mit Champignons in Rahmsauce,
Gemüseauswahl (Blumenkohl, Brokkoli, Erbsen &
Möhren, Bohnen) mit Sc. Hollandaise,
Kroketten, Petersilienkartoffeln
36,90 €

Menü 6

Marinierte Maispoularde,
Schweinefilet im Speckmantel, Bratenjus,
Sommerpasta mit Tomatensoße und buntem Gemüse,
Grillgemüse,
Herzoginkartoffeln, Rosmarinkartoffeln
40,50 €

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, Haselnusseis, Beerenfrüchte

Erdbeerbecher
Vanilleeis und Erdbeereis mit frischen Erdbeeren und
Sahne

Weisse Schokoladen-Kokos Mousse mit marinierten
Erdbeeren

Hausgebackener Käsekuchen mit Schokoladeneis und
Erdbeersoße

Vanilleeis mit warmen Himbeeren

Nicht das passende gefunden? Gerne erstellen wir
Ihnen auch ein individuelles Menü. Änderungen sind
ggfls. 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

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,
Mandarin-Sahne, Apfel-Streusel-Kuchen,
Schokoladenkuchen, Pflaumen- und
Erdbeerkuchen (saisonal)

Torten beziehen wir von unserem Bäcker (ab 40 €)

Kuchen kann auch selbst mitgebracht werden

Servicepauschale 2,50 €

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. Die Nutzung von unserem Verpackungsmaterial wird berechnet. Es können alle servierten Speisen mitgenommen werden (kein Nachservice, Buffets nur Hauptkomponenten).

Gut zu wissen

Kinder bis 3 Jahre ohne Berechnung.

Kinder 4-11 Jahre 2,50 € pro Lebensalter

Die endgültige Personenzahl benötigen wir bis drei Tage vor Veranstaltung 12 Uhr. Eine Gesamtstornierung ist bis 28 Tage vor Veranstaltung kostenfrei möglich. Änderungen ab 10 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.

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.

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,
Champignonrahmsauce,
Gemüseauswahl, Sc. Hollandaise,
Apfelrotkohl, Salzkartoffeln, Pommes

Dessert

Bayerisch Creme mit Fruchtsoße

39,50 € pro Person

„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,
marinierte Hähnchenbrust, Schweinefilet,
Zander auf der Haut gebraten,
Sommerpasta mit Tomatensoße und buntem Gemüse,
Kräutersauce, Gemüseauswahl mit Brokkoli,
Blumenkohl, Erbsen & Möhren, Rotkohl,
Salzkartoffeln, Kroketten

Dessert

Vanilleeis mit Rumrosinen
Mousse au chocolate
Bayrisch Creme mit Fruchtsoße

44,50 € 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, Rinderroulade,
Gemüseauswahl mit Brokkoli, Blumenkohl, Bohnen,
Erbsen & Möhren, Rotkohl

Bratensoße, Sc. Hollandaise,
Salzkartoffeln, Bratkartoffeln

Dessert

Vanilleeis mit Rumrosinen und Sahne
am Tisch serviert

39,40 € pro Person



Summer EVENTS

GRILLVERGNÜGEN
Großes Grillbuffet und
frische Cocktails auf der
Sommerterrasse!

FREITAGS
5. JUNI 3. JULI
7. AUGUST
4. SEPTEMBER

**Cocktail
HAPPY hour!**

BURGER & COCKTAILS
Bau dir deinen
Lieblingsburger mit
Patties frisch vom Grill
und großem Zutatenbuffet

FREITAGS
05. JUNI 24. JULI
21. AUGUST

SPARE RIBS
Spare Ribs in
selbstgemachter Marinade
zum satt essen vom Buffet.

FREITAG
18. SEPTEMBER

The menu card features three circular images: a grill with meat and vegetables, a burger with various toppings, and a plate of spare ribs.

Mediterranes Buffet

Tomatencremesuppe
(vom Buffet)

kalte Speisen:

Antipasti,
Nudelsalat mit Basilikum-Pesto, Oliven und
getrockneten Tomaten,
Melone-Feta Salat mit Minze,
Luftgetrockneter Schinken

warme Speisen:

Lachsfilet,
Schweinefilet unter Kräuterkruste,
Hähnchenroulade mit Serrano-Schinken und Salbei,
Sommerpasta mit Tomatensoße und buntem Gemüse
Mediterranes Gemüse mit Paprika, Zucchini,
Champignons und Zwiebeln
Rosmarinkartoffeln, Kroketten

Dessert

Tiramisu

42,50 € pro Person

Feinschmecker-Buffet

ab 28 Personen

Tomatensuppe mit Gin-Sahnehaube
am Tisch serviert

kalte Speisen:

gefüllte Eier, Tomate- Mozzarella,
Antipasti, Blattsalate im Glas,
Schinken mit Honigmelone,
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,
Lachs auf feiner Gemüse Julienne,
Sommerpasta mit Tomatensoße
und buntem Gemüse
Bratenjus, Zitronen-Weißweinsauce,
Gemüseauswahl mit Brokkoli, Blumenkohl, Bohnen,
Erbsen & Möhren, Sc. Hollandaise,
Kartoffelgratin, Salzkartoffeln

Dessert

Weißer Schokoladen-Blondies
Welfenspeise

56,90 € pro Person

Grillvergnügen Unser Sommerhit für Ihre Feier!

Nudelsalat, Kartoffelsalat, Blattsalate, Coleslaw
Anti-Pasti,

Buttervariation, 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

Rosmarinkartoffeln, Grillgemüse, Maiskolben

Süßer Abschluss

Frische Obstplatte mit Ananas und Melone
Kleine Kuchenauswahl

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)

ALPENABEND
Bergküche vom Buffet
mit zünftiger Musik und
echtem Oktoberfestbier!
SAMSTAG
3. Oktober
31. Oktober

ALMZEIT
04. Oktober bis
30. Oktober
Genießen Sie
Spezialitäten aus
Süddeutschland
und Österreich von
einer extra Alpenkarte.