

HANSEATISCHES GALABUFFET

Fasanencremesupp mit Schnittlauchsahne

*

klare Oxtail mit Chesterstange
(Suppen werden im Hause serviert)

KALT

Geräucherter Lachs und Forelle mit Apfel-Sahnemeerrettich

*

Hirschrücken im Ganzen gebraten, Waldorfsalat
Preiselbeerbirnen, Sauce Cumberland

*

Katenschinken mit Melonenspalten

*

Geräucherter Gravedlachs mit Maisküchlein an Dill-Senf-Dip

*

Lauch-Mandarinensalat mit geräucherter Putenbrust

*

Wirsingroulade gefüllt mit Scampi an pikanter Soße

*

Matjessalat auf Pumpernickelhalben

*

Erliesene Käseauswahl, Partybrötchen, Brot und Butter

WARM

Roastbeef warm, buntes Marktgemüse,
Sauce Hollandaise, Kartoffelgratin

*

Pochiertes Lachsfilet auf Blattspinat
Weißweinsauce, Reis

*

Steaks von Pute, Rind und Schwein
Champignon-Zwiebelgemüse, Kroketten

DESERT

Bunter Obstsalat von Saisonfrüchten

*

Mousse au chocolate

€ 61,50
OHNE SUPPE € 56,50



MEDITERRANES BUFFET

„Minestrone „ Italienische Gemüsesuppe mit Parmesan oder
Tomatisierte Rinderbouillon mit Griesnocken
(Suppen werden im Hause serviert)

KALT

Italienische Anti Pasti von Zucchini, Paprika, Champignons,
Oliven und Artischocken

*

Tomate Mozzarella, Basilikum-Marinade

*

Parmaschinken, italienische Salami mit Melonenspalten

*

„a la vitello tonnato“, Putenbrust, Thunfischsoße

*

Riesengarnelen vom Grill auf Orangenscheiben, Knoblauchdip

*

„Cesar Salat“ mit knusprigen Speckwürfeln,
Croutons und Honig Senf Dressing,

*

Partybrötchen, Chiabatta und Butter

WARM

Piccata vom Hähnchen in Parmesan-Eihülle gebacken

*

Saltimbocca vom Schweinefilet „ a la Romana „

*

Hähnchenkeulen mit Rosmarinsauce

*

verschiedene Fischfilets mit Kräutersoße

*

Penne a la arrabiata (Oliven, Chilli, Marsala, Tomaten)

*

mediterranes Gemüse, Rosmarinkartoffeln und Reis

DESSERT

Tiramisu

*

Panacottacreme mit frischen Saisonfrüchten

€ 51,50
OHNE SUPPE € 46,50



EINKEHR

BUFFET

Klare Hühnersuppe mit bunter Einlage
*
Brokkolicremesuppe mit gerösteten Mandeln

KALT

Makrelenfilets, Lachs, Forellenfilet, Sahnemeerrettich (geräuchert)

*
Matjesfilet auf Apfelscheiben

*
Spargelröllchen mit geräucherter Putenbrust

*
Sherry-Matjesfilet-Tatar auf Gurkenscheiben

*
Rosa gebratenes Roastbeef, Remouladensoße

*
Cocktail von Grönlandshrimps, Cocktailsoße

*
Katenschinken mit Melonenspalten

*
Knackige Rohkost- und Blattsalate mit Housedressing

*
Bunte Käseauswahl, Partybrötchen, Brot und Butter

WARM

Verschieden, gefüllte Schweinenacken, Rahmsoupe

*
Putenbraten, Zwiebel-Champignongemüse

*
Gedünstete Fischfilets auf Möhren-Porreegemüse

*
Bratkartoffeln, Reis

DESSERT

Hamburger Rote Grütze mit Vanillesoße

*
Mousse au chocolate mit Früchten

*
Götterspeise

*
Obstsalat von Saisonfrüchten

€ 47,50
OHNE SUPPE € 42,50



ALTLÄNDER

APFEL-BUFFET

Cremige Apfel-Selleriesuppe

*

Apfel-Currysuppe mit Hühnerstreifen
(Suppen werden im Hause serviert)

KALT

Fische aus der Räucherammer

Makrelenfilets, Räucherlachs, Apfel-Meerrettichsoße

*

Medaillons vom Wildschweinerücken auf Waldorfsalat

*

Matjesfilet auf gedünsteten Apfelscheiben

*

Apfel-Käsesalat mit Staudensellerie und Joghurtsoße

*

Spargelröllchen mit gekochtem Schinken

*

Cocktail von Grönlandshrimps mit Apfelspalten

*

Geräuchertes Forellenfilet mit Apfelvinaigrette

*

Partybrötchen, Brot und Butter

WARM

Hähnchenbrustfilet und Schweinemedallions, Apfel-Calvadossoße

*

Putenbrust, Kasseler mit Apfelsoße

*

Fischfilets „Altländer Art“, Apfelmeerrettichsoße

*

Bratkartoffeln, Marktgemüse, Salzkartoffeln

DESSERT

Apfelstrudel mit Vanillesoße

*

Apfelcreme

*

Hausgemachte Apfelbeignets mit Vanillesoße

*

Apfelgrütze mit Rosinen

€ 49,50
OHNE SUPPE € 44,50



RUSTIKALES BUFFET

Kartoffel-Lauchcremesuppe mit Croutons

*

Rinderkraftbrühe mit bunter Einlage
(Suppen werden im Hause serviert)

KALT

Fische aus der Räucherammer
Verschiedene Makrelenfilets, Apfel-Sahne-Meerrettichsoße

*

Hausgemachte Sülze, Zwiebelringe, Remouladensoße

*

Minifrikadellen, Mixed Pickels

*

gefüllte Eier

*

Mett mit Zwiebelringen

*

Wurstsalat mit Essig und Öl

*

Rohkostsalate mit zweierlei Dressing

*

Rustikales Käsebrett, Partybrötchen, Brot und Butter

WARM

Ganzer Schinkenkrustenbraten mit Biersoße

*

knusprige Hähnchenschenkel

*

Fischsteakplatte
Butterfisch, Seeaal, Lachs, Heilbutt

*

Bratkartoffeln, Marktgemüse, Salzkartoffeln

DESSERT

Hamburger Rote Grütze mit Sahne

*

Götterspeise mit Vanillesoße

€ 42,50
OHNE SUPPE € 37,50



BAYERISCHES BUFFET

Deftige Kartoffelcremesuppe mit Speck und Croutons
(Suppen werden im Hause serviert)

KALT

Schmalzbrote mit Röstzwiebeln

*

Geräucherte Forellen mit Sahne-Meerrettich

*

Hausgemachte Sülze, Zwiebelringe, Remouladensoße

*

Fleischpflanzerl mit deftiger Soße

*

Gedrehter Radi

*

Buntes Salatrad

*

Tomaten, Karotten, Gurken, Weißkraut und Radieschen *

*

Wurstsalat mit Essig und Öl

*

Brezeln und Partybrötchen, Butter

WARM

Ganzer Schweinsbraten mit dunkler Biersoße

*

Grillhaxen

*

Weißwürstel mit süßen- und scharfem Senf

*

Leberkäse

*

Bayrischkraut, Serviettenknödel und Speckpürree

DESSERT

Bayrischcreme mit Himbeersoße

*

Apfelkücherl mit Vanillesoße

€ 39,50
OHNE SUPPE € 34,50



WINTERZAUBER

BUFFET (OKTOBER - MÄRZ)

Kürbiscremesuppe mit Croutons

*

Wildkraftbrühe mit Klößchen und Chesterstange
(Suppen werden im Hause serviert)

KALT

Fische aus der Räucherammer
verschiedene Makrelenfilets, Apfel-Sahne-Meerrettichsoße
Wacholder geräuchertes Forellenfilet

*

Räucherlachs mit Sahne-Meerrettich

*

Apfelcarpaccio mit Avocado

*

Rehmedaillons mit Cumberlandsoße

*

rosa gebratenes Roastbeef mit Remouladensoße

*

Rohkostsalate mit zweierlei Dressing

*

rustikales Käsebrett, Partybrötchen, Brot Butter

WARM

Gänsebrust- und Keule an Holunderbeersoße

*

Wildschweinbraten
(Rehbraten 2,00 € Aufpreis pro Person)

*

Apfelrotkohl, Knödel und Salzkartoffeln

DESSERT

Waldbeergrütze mit Sahne

*

Weihnachtscreme

*

Bratapfel mit Vanillesoße

€ 54,50
OHNE SUPPE € 49,50



+49 4141 2325



info@hotelzureinkehr.de



Freiburger Straße 82 - 21682 Stade

GRILLBUFFET DE LUX

KALT

Buntes Salat-Rad, Tomaten, Karotten, Gurken,
Weißkrautsalat und Eisbergsalat, zweierlei Dressing

*

Tomate Mozzarella

*

Kartoffelsalat, Nudelsalat

*

Gegrilltes Gemüse mit Kräutern

*

Kräuterquark, Tsatsiki

*

Partybrötchen, Brot und Butter

WARM

Argentinisches Entrecote

*

Die klassische Bratwurst

*

Zander & Lachs in Alufolie mit Kräutern

*

Grillgemüse

*

Marinierte Hähnchenbrustfilets

*

Riesengarnelenspieße

*

Ofenkartoffel mit Sour creme

DESSERT

Erfrischend gegrillte Ananas

*

Pannacottacreme mit Fruchtsoße

€ 41,50



+49 4141 2325



info@hotelzureinkehr.de



Freiburger Straße 82 - 21682 Stade

GRILLBUFFET

XL

KALT

Buntes Salat-Rad, Tomaten, Karotten, Gurken,
Weißkrautsalat und Eisbergsalat, zweierlei Dressing

*

Tomate Mozzarella

*

Kartoffelsalat, Nudelsalat

*

Gegrilltes Gemüse mit Kräutern

*

Kräuterquark, Tsatsiki

*

Partybrötchen, Brot und Butter

WARM

Marinierte Spareribs

*

Die klassische Bratwurst

*

Zander & Lachs in Alufolie mit Kräutern

*

Schweinenackensteaks

*

Marinierte Hähnchenbrustfilets

*

Riesengarnelenspieße

*

Ofenkartoffel mit Sour creme

DESSERT

Erfrischend gegrillte Ananas

*

Götterspeise mit Vanillesoße

€ 33,40



+49 4141 2325



info@hotelzureinkehr.de



Freiburger Straße 82 - 21682 Stade

KARTOFFEL BUFFET

Kartoffel-Selleriecremesuppe
(Suppen werden im Hause serviert)

KALT

Pikanter Kartoffelsalat mit Paprika, grünen Bohnen,
Tomatenwürfeln, Blattsalat und Fencheldressing

*

Kartoffelpuffer mit Räucherlachsstreifen und Kaviarcreme

*

Kartoffel-Gemüserösti mit Nordseekrabben und Dip

*

Melone mit Altländer Schinken

*

Salat-Rad, Auswahl verschiedener frischer Salat mit zweierlei
Dressing

*

Bunte Fischplatte

*

Käseauswahl, Partybrötchen, Brot und Butter

WARM

Gebratene Fischfilets unter der Kartoffelkruste
mit Senfsoße und Bouillonkartoffeln

*

Gegrillte Kartoffelscheiben mit Rahmpfifferlingen
und Käse gratiniert

*

Gebratenes Schweinefilet am Stück, Hähnchenbrust und kleine
Rumpsteaks, Waldpilzsoße, Bratkartoffel oder Rosmarinkartoffel

*

Gefüllte Kartoffeln mit einer Farce aus Nordseekrabben
und Kartoffeln im Ofen gratiniert

DESSERT

Altländer Bratkartoffeln mit Vanilleeis

*

Bunte Dessert Auswahl

€ 51,50
OHNE SUPPE € 46,50



BRUNCH-BUFFET

EXTRA FEIN

KALT

Brot und Brötchenauswahl, Kaffee, Tee, Schokolade

*

Zweierlei Säfte & Mineralwasser

*

Dreierlei selbstgemachte Marmeladen, Diätmarmelade, Honig, Nutella

*

Joghurtauswahl, Quark, gesunde Ecke mit einer Auswahl von
Leinsamen, Grünkern und Weizenkleie

*

Verschiedene Sorten Kornflakes und Müsli, Milch

*

Angemachte Salate z.B. Geflügelsalat, Fleischsalat, Heringssalat

*

Aufschnittplatte mit verschiedener Wurst und Käseauswahl

*

Hausmacher Wurst im Glas, Schinkenplatte und Weichkäseauswahl

*

Tomate Mozzarella

*

Fischplatte mit Lachs und Forelle und Sahnemeerrettich

*

rosa gebratenes Roastbeef mit Remouladensoße

*

frisches Mett mit Zwiebelringen

*

Bunte Salatauswahl mit Hausdressing

WARM

Rührei mit Speck und gekochte Eier

*

Suppe zur Wahl

*

Verschiedene Braten mit Rahmsoße,
Gemüse und Bratkartoffeln

*

kleine Schnitzel von Pute und Schwein

€ 31,90
VEG. & VEGAN GG.
AUFPREIS



FRÜHSTÜCK

BUFFET KLASSISCH

Brot und Brötchenauswahl, Filterkaffee, Tee, Schokolade

*

Zweierlei Säfte & Mineralwasser

*

Dreierlei selbstgemachte Marmeladen, Diätmarmelade, Honig, Nutella

*

Joghurtauswahl, Quark

*

Gesunde Ecke mit einer Auswahl von Leinsamen, Grünern und Weizenkleie

*

Verschiedene Sorten Kornflakes und Müsli, Milch

*

Angemachte Salate z.B. Geflügelsalat, Fleischsalat, Heringsalat

*

Aufschnittplatte mit verschiedener Wurst und Käseauswahl

*

Hausmacher Wurst im Glas

*

Schinkenplatte und Weichkäseauswahl

*

Rührei mit Speck und gekochte Eier

€ 10,90



FRÜHSTÜCK

BUFFET EXTRA FEIN

Brot und Brötchenauswahl Kaffee, Tee, Schokolade,
Kaffeesspezialitäten

*

Zweierlei Säfte & Mineralwasser

*

Dreierlei selbstgemachte Marmeladen, Diätmarmelade, Honig, Nutella

*

Joghurtauswahl, Quark

*

Gesunde Ecke mit einer Auswahl von Leinsamen, Grünkern und
Weizenkleie

*

Verschiedene Sorten Kornflakes und Müsli, Milch

*

Angemachte Salate z.B. Geflügelsalat, Fleischsalat, Heringssalat

*

Aufschnittplatte mit verschiedener Wurst und Käseauswahl

*

Hausmacher Wurst im Glas, Schinkenplatte und Weichkäseauswahl

*

Rührei mit Speck und gekochte Eier

*

Tomate Mozzarella

*

Fischplatte mit Lachs und Forelle und Sahnemeerrettich

*

Rosa gebratenes Roastbeef mit Remouladensoße

*

Frisches Mett mit Zwiebelringen

€ 26,90
VEG. & VEGAN GG.
AUFPREIS



+49 4141 2325



info@hotelzureinkehr.de



Freiburger Straße 82 - 21682 Stade