

# Catering & Partyservice

Hotel& Restaurant  
Oldenburger Hof

Wittekindstraße 16

27777 Ganderkesee

Telefon: 04222 94290

Fax. 04222 9429 40

Mail: [ostolle@hotel-oldenburger-hof.de](mailto:ostolle@hotel-oldenburger-hof.de)

Internet: [www.hotel-oldenburger-hof.de](http://www.hotel-oldenburger-hof.de)

## Hausgemachte Suppe & Eintöpfe

Pro Person 0,5 ltr.

Hühnersuppe	4,00 €
Rindfleischsuppe	4,00 €
Gulaschsuppe	4,00 €
Girossuppe	4,00 €
Mitternachtssuppe( Lauch u, Gehacktes)	3,70 €
Erbsensuppe mit Fleischeinlage	3,50 €
Grüner Bohnen – Eintopf	3,50 €
Linsen – Eintopf	3,50 €

## Creemesuppe

Broccollisuppe	3,00 €
Spargelcremesuppe	3,00 €
Currycremesuppe	3,00 €
Lauchcremesuppe	3,00 €
Grüne Pfefferrahmsuppe	3,00 €
Möhrensuppe mit Ingwer	3,00 €
Holsteiner- Kartoffelsuppe mit Räucherspeck	3,00 €

## Canapees

Wahlweise mit Grau oder Schwarzbrot	pro Stück
Matjes	1,40 €
Forelle- geräuchert	1,60 €
Aal – geräuchert	1,90 €
Lachs- geräuchert	1,50 €
Krabben	1,80 €
Ei mit Lachs	1,40 €
Ammerländer Schinken	1,30 €
Hackepeter mit Zwiebeln	1,30 €
Schinkenröllchen mit Spargel	1,50 €
Schweinemedailles	1,60 €
Roastbeef	1,70 €
Bressot-Creme mit Räucherlachs	1,30 €
Edelschimmel – Käse	1,60 €
Tomate Mozzarella	1,40 €
Mettwurst	1,20 €

### Unser Vorschlag Nr. 1:

Ger. Aal, Forelle, Lachs, Tomate Mozzarella, Salami, roh.Schinken, gekochter Schinken mit Spargel, Gouda, Eier, kl. Schweinebraten, Kl. Frikadellen	13,50 €/Person
Ohne Fisch	10,00 €/ Person

### Unser Vorschlag Nr.2:

Matjes, Hackepeter, roher Schinken, Camembertl-Käse, Bressotcreme mit Räucherlachs, Salami	10,00 €/ Person
---	-----------------

## Warme Gerichte

Spießbraten, Champignonrahmsoße, gem. Salat u. Bratkartoffeln	11,50 €
Kasselersteaks auf Sauerkraut , Salzkartoffeln u. Speck u. Zwiebelsoße	10,50 €
2/2 Haxen auf Sauerkraut, Speck u. Zwiebelsoße u. Kartoffelpüree	12,50 €
Schnitzelvariationen: Putenschnitzel, Cordon-Bleu, Hawaiischnitzel, gem. Salat u. Bratkartoffeln	16,50 €
Schnitzel mit Jäger u. Zigeunersoße, gem. Salat u. Bratkartoffeln	12,50 €
Putensteaks in Ei-Käsehülle mit Früchten u. einer leichten Currysoße, Sahn Salat u. Reis	10,90 €
2 Schweinemedallions mit Rahmchampignons, Salate der Saison u. Bratkartoffeln	9,90 €
Fischplatte.“Neptun“ Rotbarschfilet, Schollenfilet u. Lachsfilet, Nordseekrabben, mit frischen Gartensalaten, Buttersoße u. Salzkartoffeln	16,90 €
Grillplatte: marinierte Putensteaks, Rücken-u. Nackensteaks vom Schwein, Kräuterbutter, Champignons u. Zwiebeln, Sauerrahm, Bratkartoffeln u. Salate vom Markt	16,00 €
Zu allen Gerichten können Sie auch Suppe & Dessert bekommen	

## Menüs

### Hochzeitsessen“ Früher“

Hühnersuppe

Rinderbraten, Schweinebraten, Kasseler, bunte  
Gemüseplatte, versch. Salate, Kroketten Salzkartoffeln u.  
Rahmsoße

Rote Grütze mit Vanillesoße 17,90 €

### Hochzeitsessen „ Heute“

Suppe nach Wahl

Rouladen, Medaillons vom Schwein, Putenschnitzel frische  
Champignons, gem. Salate, Gemüseplatte, Kroketten,  
Salzkartoffeln u. Rahmsoße

Dessert nach Wahl 22,50 €

Buffet Nr.1 ( ab 20 Personen)

Hochzeitssuppe

Rouladen, Putenschnitzel, Schweinemedallions,  
Sahnekartoffeln, Bratkartoffeln, Kroketten, Remouladensoße,  
Gemüseplatte, bunte Salate, Champignonpfanne,

Fischplatte: ger. Aal, Forelle, Lachs, Nordseekrabben,  
Käseplatte, Brotsorten, Partybrötchen u. Butter

Orangencreme u. Mousse au Chocolat 25,50 €

Italienisches Buffet Nr. 2 ( ab 20 Personen)

Tomatencreme – Suppe

Honigmelone mit Schinken

Tomate Mozzarella

Schweinemedallions in Gorgonzola – Soße,

Truthahnsteaks in Ei - Käse Hülle mit Tomatensoße

Krabbensalat, Bandnudeln, Basmatireis,

Blattsalate mit Walnußöl u. Pinienkerne

Gefüllte Champignons

Geräucherte Forelle, Aal u. Lachs mit Sahnemeerrettich u.

Preiselbeersahne

Ciabatta Baguette u. Partybrötchen, Butter & Kräuterbutter

Pana-Cotta mit Erdbeermus und Tiramisu – Creme 25,00 €

Salate:

Kartoffelsalat (1)	3,00 €
Nudelsalat (1)	3,00 €
Geflügelsalat (1)	3,00 €
Krautsalat	2,20 €
Bohnensalat	2,20 €
Karottensalat	2,00 €
Gem. Salat(Bohnen, Kraut, Karotte, Gurke)	3,00 €
Bauersalat(Gurke, Tomate, Eisberg u. Feta-Käse)	3,50 €

Große Salate:

Thunfischsalat: Eisberg, Tomate, Gurke, Thunfisch, Zwiebel,  
Oliven 6,90 €

Sommersalat: Eisberg, Gurke, Tomate und  
Gebackene Camembert –Scheiben, Preiselbeeren 7,20 €

Salat "Art des Hauses" Eisberg, Gurke, Tomate u.  
Gebratene Putenstreifen 7,50 €

Chefsalat: Eisberg, Gurke, Tomate, Mais,  
gek. Schinken, Ei u. Käse 7,50 €

Zu allen großen Salaten gibt es Kräuter-Dressing u. Baguette

1 Konservierungsstoffe

## Z

### Beilagen: pro Person

Gemüseplatte: Broccoli, Rosenkohl, Erbsen, Möhren u. Blumenkohl	4,50 €
Bratkartoffeln	3,00 €
Kartoffel-Gratin	3,00 €
Reis	2,00 €
Salzkartoffeln	2,50 €
Rosmarinkartoffeln	2,50 €
Country – Kartoffel: Kartoffelspalten mit Käse überbacken	2,80 €

### Braten:

#### Schwein:

Schnitzel	250 Gramm	5,00 €
Spießbraten	300 Gramm	4,00 €
Filet	300 Gramm	7,00 €
Grillbraten: Rücken gefüllt mit Paprika, Zwiebeln u. Tomaten	300 Gramm	5,00 €
Kasselernacken	300 Gramm	4,00 €

#### Rind:

Rouladen	280 Gramm ( 2 Stück)	7,50 €
Pfefferbraten	300 Gramm	6,50 €

#### Geflügel:

Putenschnitzel	250 Gramm	5,50 €
Putenbrust	300 Gramm	5,00 €
Hähnchenbrust	300 Gramm	7,00 €

## Dessert

Orangencreme mit Sahne	2,20 €
Zitronencreme mit Sahne	2,20 €
Apfel-Zimt-Creme	2,20 €
Rote Grütze mit Vanillesoße	2,50 €
Mousse au Chocolate mit Sahne	2,50 €
Pana- Cotta mit Erdbeermus	3,00 €
Gekochter Vanillepudding	2,20 €
Gekochter Schokoladenpudding	2,20 €
Frischer Obstsalat	4,00 €

### Frische u. hausgebacken Torte u. Kuchen

Käse – Sahne Torte	28,00 €
Himbeer-Philadelphia Torte	29,00 €
Schwarzwälder Kirschtorte	32,00 €
Ozean oder Wellen Torte	29,00 €
Apfel Kuchen	25,00 €
Birnen-Eierlikör Torte	29,00 €
Frankfurter Kranz ( groß)	40,00 €
Butterkuchen ( großes Blech)	22,00 €

## Geschirr

Leihgebühr	1,00 €/ Person
Mit Nachreinigung	1,50 €/ Person

Alle unsere Gerichte sind hausgemacht und werden stets frisch zu bereitet.

Ab einem Warenwert von 150,00 € liefern wir außerhalb von Ganderkesee - Frei Haus