

Aal & Krabbe

Gruppenauswahl „à la carte“ (ab 20 Personen)

Gerne können Sie für Ihre Gruppe auch „à la carte“ vorbestellen, die Anzahl der gewählten Gerichte ist dann am Vorabend oder spätestens am Tag des Besuches am Vormittag bis 11 Uhr vorab telefonisch oder per Mail durchzugeben.

Hierfür stehen folgende Gerichte zur Auswahl:

Matjes mit Zwiebelringen,
Bratkartoffel & Remouladensoße

16 €

Aal & Krabbe-Teller

Forelle, Aal, Krabben, Räucherlachs, Matjes & Matjessalat mit
Bratkartoffeln o. Friesenbrot & Remouladensoße

23 €

Frische Krabben mit Rührei,
Bratkartoffeln & Remouladensoße

20 €

Rotbarschfilet
mit Salzkartoffeln & Remouladensoße

19 €

Schollenfilet
mit Salzkartoffel & Remouladensoße

20 €

Schnitzel mit Jäger- o. Currysoße und Pommer

18 €

Weitere Gruppenangebote und Buffets

Kleine Trauerfeier

Kaffee/ Tee in Kannen auf dem Tisch
Schnittchen: Baguette und Schwarzbrot belegt mit
Zwiebelmett, Salami, Kochschinken, Brie, Gauda,

18 € pro Person

Große Trauerfeier

Kaffee/ Tee in Kannen auf dem Tisch
Hühnersuppe mit Eierstich und Fleischklößchen
Schnittchen: Baguette und Schwarzbrot
belegt mit Zwiebelmett, Schwarzwälder Schinken,
Salami, Kochschinken, Brie, Gauda, Räucherlachs

22 € pro Person

Bratenessen am Tisch

I Gang

Suppe oder Salatteller

II Gang

Rinderroulade, Rinderbraten, Hähnchenfilet,
Salzkartoffeln, Kroketten,
Gemüse mit Hollandaise, Champignons,
Bratensoße

Dessert

Eis mit heißen Kirschen

38 € pro Person

Schnitzelbuffet

(ab 40 Personen) oder satt am Tisch

Schweineschnitzel, Hähnchenschnitzel,
Bratkartoffeln, Salzkartoffeln, Kartoffelgratin,
Currysoße, Champignonrahmsoße, Hollandaise,
Gemüse, Salat, Brotkorb mit Dips,
Eis mit heißen Kirschen

25 € pro Person

Grünkohlbuffet (saisonal)

(ab 40 Personen) oder satt am Tisch

Hausgemachter Grünkohl,
Pinkel, Kochwurst, Kasslernackten, Kasslerbauch,
Bratkartoffeln, Salzkartoffeln, Senf,
Eis mit heißen Kirschen,
1 Vareler Korn

26 € pro Person

Fischbuffet (ab 50 Personen)

Schollenfilet, Rotbarschfilet, Lachs gedünstet,
Schweineschnitzel, Salzkartoffeln, Bratkartoffeln,
Gemüsebeilagen, Currysoße, Champignonrahmsoße,
Hollandaise, Salate, Brotkorb mit Dips,
Eis mit Toppings

30 € pro Person

Grillbuffet (ab 40 Personen, saisonal)

Schweinenackensteak, Hähnchenfilet, Feta-Ölchen,
Bratwurst, Lachs gegrillt, veganer Grillkäse,
Rosmarinkartoffeln, Kartoffelgratin, Krokette,
Grillgemüse, verschiedene Salate,
Antipasti, Brotkorb mit Dips
Eis mit Früchten

36 € pro Person

Winterbuffet (ab 40 Personen, saisonal)

Vorsuppe (nach Absprache)
Wildschweingulasch, Gänsekeule, Hirschbraten, Rinderrouladen,
Kartoffelkloß, Salzkartoffeln,
Rotkohl, Rosenkohl, Broccoli,
Birne und Preiselbeeren, Bratensoße,
Eis mit heißen Kirschen

46 € pro Person

Hochzeitsbuffet (ab 40 Personen)

Rinderroulade, Rumpsteak, Hähnchenfilets, Schweineschnitzel,
Lachs gedünstet an Weißweinsoße, veganes Schnitzel,
Salzkartoffeln, Bratkartoffeln, Kartoffelgratin, Krokette,
Champignonsoße, Currysoße, Gemüseauswahl,
Antipasti, Salate, kalte Fischplatte,
Brotkorb mit Dips
Dessertvariationen im Gläschen (nach Absprache)

48 € pro Person

Bankett eindecken 12,00 € pro Person

**Weitere Buffets und Änderungen sind möglich. Anfragen gerne per
Mail an info@aalundkrabbe.de oder telefonisch unter 04451-3091.**

Getränke-Pauschale Aal & Krabbe „Oberdeck“

(für 7 Stunden)

Sekt, Aperol Spritz, Wildberry Lillet
(auch als Sektempfang möglich)

Tide Bio Biere: Pils, Lager, Dunkel, Weizen
Jever Fun, Jever Fun Zitrone, Alkoholfreies Weizen

Hauseigene Weine nach Wahl,

Coca Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite, Wasser, Apfelsaft,
Orangensaft, Rhabarberschorle, Apfel-Kirsch-Holunder-Schorle

Wild Berry, Ginger Ale, Tonic

Absolut Wodka, Springer, Veterano, Havana Club, Lillet,
Kurze Schnäpse nach Absprache (Berentzen, Hubertus oder
ähnliche)

Tide- Destillate

Gin, Himbeergin-Likör, Sanddorn-Likör, Holunderblüten-Likör,
Holunderbeeren-Likör, Vareler Korn, Bierbrand

Kaffee, Tee Ecke

55,00/ 50,00* € pro Person (ab 50/100* Personen)

Dieses Angebot beinhaltet Raummiete, Reinigung und Service.

Die genauer Personenanzahl ist bis eine Woche vorher
anzumelden, die Abrechnung erfolgt nach angemeldeter
Personenzahl.