

Menüvorschläge!!



RESTAURANT
SAALBETRIEB
KEGELBAHNEN
BIERGARTEN

Hauptstraße 39 49832 Thuine
Telefon 05902 / 439

www.gaststaette-bruns.de

(Gültig ab 1. November 2018, alle anderen Preislisten
verlieren ihre Gültigkeit)



„Thuiner Hochzeitsessen“

Rindfleischsuppe mit Einlage

*

*Rindfleisch mit Zwiebelsauce nach Art des Hauses
und frische Rohkostsalate*

*

*Schweinefilet mit frischen Champignons und Sahnesauce
Rinderroulade gefüllt mit Gurke, Speck und Zwiebel
Hähnchenbrustfilet gebraten mit Früchten in Currysauce
Broccoli, Fingermöhren, Speckböhnchen und Blumenkohl
Salzkartoffeln und Kroketten*

*

*Vanilleeis mit heißen Schattenmorellen und Sahne
Herrenspeise mit Rum und Schokoraspel*

24,00 € pro Person

*Gemischter Antipasti - Vorspeisenteller
mit Brot und Butter*

*

*Schweinefilet mit frischen Champignons in Rahmsauce
Gebratene Rindersteaks mit gebratenen Zwiebeln
frische Rohkostsalate ,
Rosmarinkartoffeln und Krokette*

*

Giraffencreme

24,00 €

*Waldpilzcremesuppe mit
Sahnehaube*

*

*Gemischte Wildplatte mit Hirschbraten und Speckpfefferlinge,
Gänsekeule und gebratene Entenbrust mit Backobst
Apfelrotkohl, Rosenkohl,
frischer bunter Salat in Sahne
Salzkartoffeln und Herzoginkartoffeln*

*

Zimteis mit Beerenfrüchte

23,50 €

Emsländische Hochzeitssuppe

*

*Rindfleisch mit Zwiebelsauce nach Art des Hauses
frische Salatplatten,
Butterreis und Krokette*

*

Herrencreme

16,00 €

Rindfleischsuppe mit Einlage

*

*Schweineroulade gefüllt mit Hirtenkäse, Sauce Hollandaise
Hähnchenbrustfilet „Toscana“ mit Schinken, Tomate und Käse
frische Salatplatten und Gemüseplatten
Kartoffelgratin und Röstlinchen*

*

*Pfirsichtraum
Vanilleeis mit heißen Kirschen*

23,50 €

„Schnitzelplatte“

*Verschiedene Schnitzel vom Schwein und Hähnchen,
paniert und Natur gebraten,
gebratene Zwiebel und Champignons,
Zigeuner - und Pfefferrahmsauce,
frische Salate, Röstkartoffeln, Kroketten und Pommes Frites*

13,50 €

*Backschinken auf Ananaskraut,
Spießbratenbraten vom Schwein mit pikanter Sauce,
frische Salatplatten,
Kartoffelpüree mit gedünsteten Zwiebeln
und Bratkartoffeln*

*

Rote Grütze mit heißer Vanillesauce

15,50 €

Emsländische Hochzeitssuppe

*

Gebratene Entenbrust mit Orangensauce

Rinderroulade mit Brauner Sauce

Schweinefilet mit frischen Champignons

Gemischter Salat und Gemüseauswahl

Salzkartoffeln und Kroketten

*

Herrencreme

Vanilleeis mit heißen Kirschen und Sahne

22,00 €

Rindfleischsuppe mit Einlage

*

Barschfilet auf Wirsinggemüse

Kleine Schnitzel mit Pilzsauce

Rinderbraten mit dunkler Sauce

Gemischter Salat und Gemüseauswahl

Salzkartoffeln und Kroketten

*

Pfirsichtraum

Vanilleeis mit heißen Kirschen und Sahne

21,50 €

„Boßelzeit“

Grünkohleintopf mit geräucherter Mettwurst und frischer Bratwurst, Kasseler Nacken und gebratenen Rippchen, knusprige Bratkartoffeln, Gurken, Zwiebeln und Senf

13,50 €

Boßeln 2019

*Boßel Rundum-Service (auf Anfrage)
Bollerwagen- Getränke- Kaffee & Kuchen -Abendessen*

„ Rustikaler Frühstücksbrunch“

(Für Gruppen ab 20 Personen)

*Kaffee, Tee, Orangensaft, Brotkorb, verschiedene Brötchen,
Schinkenplatte, Käseplatte, Aufschnittplatte, Fischplatte,
Marmelade, Nutella, Quark, Obstsalat,
Rohkostplatte mit Tomate, Gurke, Paprika, etc.
Rühreier, Spiegeleier, gekochte Eier, Speck, Bratwürstchen,*

*Emsländische Hochzeitssuppe
Herrencreme Rote Grütze mit Vanillesauce*

Alles „zum Sattessen“ für 16,00 € pro Person

(Kinder bis 10 Jahre pro Lebensjahr 0,70 €)

„Partymenüs“

(ab 15 Personen)

*2 Kleine Schnitzel mit Jäger- und Zigeunersauce,
Kartoffelgratin, Kroketten und frische Salate*

10,00€ pro Person

*Backschinken mit Ananaskraut, Kartoffelpüree,
gedünstete Zwiebeln, Sauce und frische Salate*

12,00 € pro Person

*Schweinshaxe mit Sauerkraut, Kartoffelpüree mit
gedünstete Zwiebeln, Bratkartoffeln und frische Salate*

12,00 € pro Person

*Rindfleisch mit Zwiebelsauce nach Art des Hauses,
Butterreis, Kroketten und frische Salatplatten*

12,00 € pro Person

Schnitzelbrötchen

*2 frische Brötchen (eingeschnitten), 3 kleine Schnitzel,
(oder wahlweise Backschinken oder Nackensteaks),
Krautsalat, frische Zwiebeln, Tzaziki, Senf , Ketchup*

7,00 € pro Person

*Spießbraten gefüllt mit Zwiebeln und Mett, pikante Sauce,
Bohnen mit Speck, Bratkartoffeln, Kroketten
und frische Salate*

12,00 €

Suppen und Eintöpfe

Suppen:

(Bei Suppen rechnen wir einen halben Liter pro Person, es können keine Bestellungen unter 10 Liter angenommen werden)

- Emsländische Hochzeisuppe
- Gulaschsuppe
- Reitersuppe mit Hackfleisch, Ananas, Pilze, Paprika
- Gyrossuppe
- Käsesuppe mit Gehacktes, Porree und Pilzen
- Spargelcremesuppe (nur in der Saison
- Kartoffelsuppe

6,50 € pro Liter

(Weitere Suppen auf Anfrage)

Eintöpfe:

(Bei Eintöpfen rechnen wir einen dreiviertel Liter pro Person, es keine Bestellungen unter 10 Liter angenommen werden)

- Erbseneintopf mit Bockwurst
- Feuriger Bohneneintopf mit Mettendchen
- Möhreeneintopf mit frischer Bratwurst

7,00 € pro Liter

(Weitere Eintöpfe auf Anfrage)

Pauschalangebot 1

Als Buffet:

„ Schnitzelbrötchen“

2 frische Brötchen(eingeschnitten), 3 kleine Schnitzel
(oder wahlweise Backschinken oder Nackensteaks),
Krautsalat, frische Zwiebeln, Tzaziki, Ketchup, Senf

Getränke:

Veltins Pils vom Fass, Wein, Berentzen Korn, Wollbrink Likör,
Green Power, Schröders Alte Liebe, HKT, Steinhäger,
Wacholder, alle kalten nichtalkoholischen Getränke

Preis:

32,50 € pro Person bis 60 Personen

31,50 € pro Person ab 60 Personen

(Kinder bis 12 Jahre halben Preis)

Unser Angebot gilt für 9 Stunden. Für jede weitere angebrochene
halbe Stunde berechnen wir Ihnen pauschal 50,00 €
pro Gesellschaft. Preise sind incl. Bedienung und 19 % MwSt.

Pauschalangebot 2

Als Buffet:

*Kleine Schweineschnitzel mit Jäger,-
Zigeuner- und Pfefferrahmsauce
Gyrosgeschnetztes mit Reis und Tzazikki
Verschiedene frische Salate vom Buffet
Röstkartoffeln und Kroketten*

Getränke:

*Veltins Pils vom Fass, Wein, Berentzen Korn, Wollbrink Likör,
Green Power, HKT, Schröders Alte Liebe, Steinhäger,
Wacholder, alle kalten nichtalkoholischen Getränke*

Preis:

36,00 € pro Person bis 60 Personen

34,00 € pro Person ab 60 Personen

(Kinder bis 12 Jahre halben Preis)

*Unser Angebot gilt für 9 Stunden. Für jede weitere angebrochene
halbe Stunde berechnen wir Ihnen pauschal 50,00 € pro
Gesellschaft. Preise sind incl. Bedienung und 19 % MwSt.*

Pauschalangebot 3

Am Tisch serviert:

Emsländische Hochzeitssuppe

Als Buffet:

*Schweineroulade gefüllt mit Hirtenkäse und Sauce
Kabeljaufilet auf Wirsinggemüse mit Zitronenbittersauce
Hähnchenbrustfilet mit Tomate und Mozzarella überbacken
frische Salate vom Büffet und warme Gemüseauswahl
Schwenkkartoffeln, Butterreis, Kartoffelkroketten
Moccacreme und Vanilleeis mit frischem Obstsalat*

Getränke:

*Sektempfang, Veltins Pils vom Fass, Wein, Likör, Korn, Green Power,
HKT, Steinhäger, Weinbrand, Fernet Branca, Wacholder,
alle nichtalkoholischen Getränke*

Preis:

43,00 € pro Person bis 60 Personen

41,50 € pro Person ab 60 Personen

(Kinder bis 12 Jahre halben Preis)

*Unser Angebot gilt für 9 Stunden. Für jede weitere angebrochene
halbe Stunde berechnen wir Ihnen pauschal 50,00 € pro Gesellschaft
Preis incl. Bedienung und 19% MwSt.*

Pauschalangebot 4

Menü:

Emsländische Hochzeitssuppe

*

*Rindfleisch mit Zwiebelsauce nach Art des Hauses
sowie frische Salatplatten*

*

*Rinderroulade gefüllt mit Gurke, Speck und Zwiebeln und Sauce
Schweinefilet mit frischen Champignons und Rahmsauce
Hähnchenbrustfilet gebraten mit Früchten in Currysauce
Gemüseauswahl, Salzkartoffeln und Kroketten*

*

*Vanilleeis mit heißen Kirschen und Sahne
Herrencreme*

Mitternachtsimbiß:

*Verschiedene Schnittchen mit Schinken, Käse, Fisch, Mett, usw.
belegt, Kaffee und Tee*

Getränke:

*Sektempfang, Pils vom Fass, Wein, alle ortsüblichen Spirituosen,
alle alkoholfreien Getränke*

Preis:

48,50 € pro Person bis 60 Personen

47,50 € pro Person ab 60 Personen

(Kinder bis 12 Jahre halben Preis)

*Unser Angebot gilt für 9 Stunden. Für jede weitere angebrochene
halbe Stunde berechnen wir Ihnen pauschal 50,00 € pro Gesellschaft
Preis incl. Bedienung und 19% MwSt.*

Pauschalangebot 5

Als Buffet:

*Kleine Mini-Haxen mit Sauerkraut, Püree u. gedünsteten Zwiebeln
Spanferkel in Biersauce mit Speckbohnen
Rindfleisch mit Zwiebelsauce nach Art des Hauses
frische Salate, Bratkartoffeln und Butterreis
Herrencreme und Vanilleeis mit heißen Kirschen*

Getränke:

*Veltins Pils vom Fass, Wein, Berentzen Korn, Wollbrink Likör, Green
Power,
Schröders Alte Liebe, Steinhäger, Wacholder, Mariacron,
alle kalten nichtalkoholischen Getränke*

Preis:

41,00 € pro Person bis 60 Personen

39,50 € pro Person ab 60 Personen

(Kinder bis 12 Jahre halben Preis)

*Unser Angebot gilt für 9 Stunden. Für jede weitere halbe Stunde
berechnen wir Ihnen pauschal 50,00 € pro Gesellschaft.
Preis incl. Bedienung und 19 % MwSt.*

Pauschalangebot 6

Als Buffet:

Hähnchenbrust gefüllt, Sauce und Rosmarinkartoffeln
Kleine Schweineschnitzel mit Früchten belegt, versch. Saucen
Lachsauflauf auf Blattspinat mit Reis
Pfannengemüse , Kroketten, Kartoffelgratin
Salatbuffet und Antipasti, Brote und Dips
Tiramisu Vanilleeis mit frischen Obstsalat

Getränke

Veltins Pils vom Fass, Wein, Sekt, Berentzen Korn, Wollbrink Likör,
Green Power, Hubertustropfen, Ramazotti, Weinbrand, HKT,
Wacholder, Baccardi
Alle kalten nichtalkoholischen Getränke

Preis:

43,00 € pro Person bis 60 Personen

41,00 € pro Person ab 60 Personen

(Kinder bis 12 Jahre halben Preis)

Unser Angebot gilt für 9 Stunden. Für jede weitere angebrochene
halbe Stunde berechnen wir Ihnen pauschal 50,00 € pro
Gesellschaft. Preis incl. Bedienung und 19 % MwSt.