

Tellergerichte 2016

Unser Angebot für Reisegruppen

TELLERGERICHT 1:

Schweineschnitzel „Wiener Art“

Pommes, Mayonnaise oder Ketchup und Salatteller **9,90 €**

TELLERGERICHT 2:

Schweineschnitzel „Jäger Art“

mit Pilzsauce, Pommes und gemischter Salatteller **10,50 €**

TELLERGERICHT 3:

4 gebratene Schweinemedallions in feiner Champignonrahm
mit Bratkartoffeln und gemischter Salatteller

12,90 €

TELLERGERICHT 4:

Gebratenes Fischfilet mit zerlassener Butter
Salzkartoffeln und gemischter Salatteller

10,90 €

TELLERGERICHT 5:

2 saftige Rinderrouladen in Zwiebelsauce
mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln

12,20 €

TELLERGERICHT 6:

3 Holländische Matjesfilets mit Gurken-Zwiebel-Dip
dazu reichen wir Bratkartoffeln & gemischter Salatteller

10,50 €

TELLERGERICHT 7:

(auf Wunsch auch vegetarisch)

„Chefsalat“ Salatvariation mit

gebratenen Hähnchenbruststreifen und Champignons **8,50 €**

TELLERGERICHT 8:

Rumpsteak (250g) mit Kräuterbutter, gebratenen Champignons
dazu reichen wir Bratkartoffeln und gemischter Salatteller **18,50 €**

Ergänzung zu allen Tellergerichten

Tagessuppe (Aufpreis pro Pers.: 1,50 €)

Tagesdessert (Aufpreis pro Pers.: 2,50 €)



Info & Preise:

Angebot gültig. bis 31.12.2016

Alle Preise sind pro Person inkl. 19% MwSt.

Um Ihnen einen reibungslosen Ablauf zu garantieren, teilen Sie uns bitte spätestens zwei Stunden vor Eintreffen, die Anzahl der Einzelnen Tellergerichte telefonisch mit.

Speisenvorschläge 2016

Unser Angebot für Reisegruppen ab 20 Personen

VORSCHLAG 1:	9,00 €
Rahmgeschnetzeltes vom Schwein mit Champignons & Zwiebeln Butterreis, Salzkartoffeln Auswahl verschiedener Blatt- und Rohkostsalat	
VORSCHLAG 2:	10,50 €
Schweineschnitzel & Hähnchenschnitzel mit Jägersauce, Paprikasauce Pommes frites, Kartoffelgratin Auswahl verschiedener Blatt- und Rohkostsalat	
VORSCHLAG 3:	11,00 €
Schweinegeschnetzeltes in Rahmsauce Schweineschnitzel mit Jägersauce Buttergemüse Kartoffelkroketten Kartoffelgratin Auswahl verschiedener Blatt- und Rohkostsalat	
VORSCHLAG 4:	11,00 €
(Aus der Region) Snirtjebraten (kleine Bratenstücke vom frisch geschlachteten Schwein) Zwiebelsauce, Essiggemüse Salzkartoffeln und Rotkohl	
VORSCHLAG 5:	11,50 €
(In der kalten Jahreszeit) Grünkohl mit Kasseler, Pinkel Räucherendchen, Senf Bratkartoffeln und Salzkartoffeln	
VORSCHLAG 6:	6,00 €
Hausgemachte Gulaschsuppe mit Baguette	

Ergänzung zu allen Tellergerichten

Tagessuppe (**Aufpreis pro Pers.: 1,50 €**)

Tagesdessert (**Aufpreis pro Pers.: 2,50 €**)



Info & Preise:

Angebot gültig. bis 31.12.2016

Alle Preise sind pro Person inkl. 19% MwSt.
und gelten ab 20 Personen

Speisenvorschläge 2016

Unser Angebot für Reisegruppen ab 20 Personen

VESPER PLATTE:

9,50 €

Kaffee, Tee satt

warm:

Frikadellen, Hähnchenkeulen

kalt:

Wurst- und Schinkenplatte,
 Käseplatte mit Obst, Eier-Salat
 Gurken- und Tomatenteller
 Rustikaler Brotkorb, Butter

KAFFEEGEDECK:

5,00 €

Tee/Kaffee satt mit einem Stück Torte

FRÜHSTÜCKSGEDECK:

5,90 €

Tee & Kaffee satt
 3 halbe Brötchen belegt
 mit Käse, Schinken und Salami
 1 gekochtes Ei

FRÜHSTÜCKSBUFFET:

9,80 €

Getränke:

Orangensaft, Apfelsaft
 Tee, Kaffee & Milch

warm:

Rührei, gekochtes Ei
 Nürnberger Rostbratwürstchen

kalt:

Wurst- und Schinkenspezialitäten
 Käseplatte
 Wurstsalat, Eiersalat
 Marmelade, Honig
 Cornflakes, Müsli
 Joghurt, Quark und Obst
 Brötchenauswahl, Baguette
 Schwarzbrot, Butter



Info & Preise:

Angebot gültig. bis 31.12.2016

Alle Preise sind pro Person inkl. 19% MwSt.
 und gelten ab 20 Personen

Buffetvorschläge 2016

Unser Angebot für Reisegruppen ab 20 Personen

PAPENBURGER ÜBERRASCHUNGSBUFFET:

warm:

Tagessuppe

Fleisch-, Fisch-, Geflügelgerichte

Auswahl verschiedener

Gemüse-Kartoffel- & Nudelvariation

kalt:

bunte Platten mit Fleisch, Fisch & Geflügel
und passenden Dips

Bunte Auswahl an Blatt, Rohkostsalaten

Dessertauswahl

Lassen Sie sich überraschen was unsere Küche zu bieten hat!

Lassen Sie sich überraschen!

BUFFET GASTHOF TEPE:

warm:

Tagessuppe mit Baguette (am Tisch serviert)

Schweineschnitzel mit Jägersauce

Snirtjebraten in Zwiebelsauce

gebratenes Fischfilet in der Kräuter-Ei-Panade, Sourcreme

Kartoffelgratin

Salzkartoffeln

Broccoli mit Mandelbutter

Apfelrotkohl

kalt:

bunte Auswahl an Blatt, Rohkostsalaten

Matjes mit Hausfrauensauce

Dessert:

Herrencreme

Rote Beerengrütze mit Vanillesauce



Info & Preise:

Angebot gültig. bis 31.12.2016

Ab 20 Personen

Papenburger Überraschungsbuffet

12,90 € inkl. 19% MwSt.

Ab 20 Personen

Buffet Gasthof Tepe

12,50 € inkl. 19% MwSt.

Alle Preise sind pro Person inkl. 19% MwSt.

Gerne passen wir das Buffet ihren Wünschen an

Buffetvorschläge 2016

Unser Angebot für Reisegruppen ab 20 Personen

FRIESENBUFFET:

warm:

Norddeutsche Krabbenuppe, Baguette (am Tisch serviert)

Lachsfilet auf Lauchgemüse

Snirtjebraten mit Zwiebelsauce

Schweinefilet in feiner Champignonrahm

saftiger Backschinken in Zwiebel-Senfsauce

Kräuterkartoffeln

Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln

erlesene Gemüseauswahl

Apfelrotkohl

kalt:

Räucherforellen mit Meerrettichsahne

Räucherlachs an fruchtigem Garnelensalat

Matjes mit Zwiebeln & Hausfrauensauce

Scheiben von der Maispouladenbrust an Geflügelsalat

ingelegtes Tafelspitz auf Essiggemüse

bunte Auswahl an Blatt, Rohkostsalaten

Käseplatte mit Obst

Baguette

Brötchenauswahl

Butter & Kräuterbutter

Dessert:

Herrencreme

Rote Beerengrütze mit Vanillesauce



Info & Preise:

Angebot gültig. bis 31.12.2016

Ab 150 Personen

21,00 € inkl. 19% MwSt.

Ab 50 Personen

22,50 € inkl. 19% MwSt.

Ab 20 Personen

23,50 € inkl. 19% MwSt.

Alle Preise sind pro Person inkl. 19% MwSt.

Gerne passen wir das Buffet ihren Wünschen an