



BUFFET- UND MENÜVORSCHLÄGE

01.10.2021 – 30.04.2022

Es handelt sich hier um Menü-bzw. Buffetvorschläge. Gerne passen wir diese Ihren individuellen Wünschen an. Buffets bereiten wir Ihnen gerne ab 20 Personen (Erwachsene). Zur Menübesprechung steht unser Team gerne zur Verfügung. Zur Planung Ihrer Feier steht Ihnen Mareike Zägel mit Rat und Tat zur Seite.

Gültig ab 01.10.2021
Andere Menü- und Buffetvorschläge
verlieren Ihre Gültigkeit.

HOTEL STADT AURICH MIT RESTAURANT TOM BROOK
HOHEBERGER WEG 17 – 26603 AURICH
TEL.: 04941 – 4333 000 WWW.HOTEL-STADT-AURICH.DE
INFO@HOTEL-STADT-AURICH.DE

MENÜS

. Gerne stellen wir Ihnen auch ein vegetarisches oder veganes Menü zusammen

Die Preise beziehen sich auf ein 3-Gang Menü ab 10 Personen

SUPPEN

Kartoffelsuppe mit Bacon
Tomatencreme mit Basilikum-Sahnehaube
Greetsieler Krabbensuppe (1,50 € Aufpreis)
Hühnerbrühe mit Eierstich

Winterspecial

Süßkartoffelcremesuppe mit Baconchip und
Kräuter- Creme Fraiche
Kürbiscremesuppe mit Sahnehaube
Klare Wildbrühe mit Flädle und Einlage

Alternativ zu Vorsuppe:

Kleiner gemischter Salat
mit Hausdressing

HAUPTGERICHTE MENÜS

Menü 1

Fischplatte „tom Brook“
Verschiedene Fischarten
mit Hummersauce, Salzkartoffeln
und Spinat

27,90 €

Menü 2

Saftiger Schweinebraten und Rinderbraten
mit Rotkohl, Gemüseplatte,
Salzkartoffeln und Kroketten

25,80 €

Menü 3

Hähnchenbrustfilet, Schweinebraten,
Rotbarsch- und Zanderfilet, Hummersoße,
Bratensoße, Rotkohl, Gemüsevariation,
Salzkartoffeln, Kroketten, Butterreis

30,80 €

Menü 4

Schweine- und Putenmedaillons
mit Champignons in Rahmsauce,
verschiedene Sorten Gemüse, Sauce Hollandaise,
Kroketten und Salzkartoffeln

27,50 €

WINTERSPECIAL

Menü 5

Wildschweinbraten und Stroganov vom Reh,
Rosmarinsoße, Preiselbeersoße,
Speckrosenkohl, Apfelrotkohl,
Spätzle und Salzkartoffeln

32,90 €

Menü 6

Keule und Brust von der Ente,
gefüllte Rinderrouladen Apfelrotkohl, Rosenkohl,
Salzkartoffeln, Spätzle,
Bratensoße, Orangensoße

33,50 €

Menü 7

Rehbraten, Wildschweinmedaillons
und Wildbratwurst, Champignon-Lauchgemüse,
Apfelrotkohl, Wildbratensoße, Bratkartoffeln
und Salzkartoffeln

30,40 €

Menü 8

Grünkohl
mit Kasseler, Mettwurst und Pinkel,
Salzkartoffeln, Bratkartoffeln, Senf

21,50 €

Als Hauptgang ab 10 Personen 13,90 €

Menü 9

Gefüllte Rinderrouladen, saftiger Schweinebraten und
marinierte Hähnchenbrust, Bratensoße,
Gemüseplatte, Apfelrotkohl, Salzkartoffeln, Spätzle

29,80 €

DESSERTS

WINTERLIEBLING

Vanilleeis mit warmen Honig-Zimt-Portweinpflaumen

Bratapfeltiramisu
Bratapfelkompott geschichtet mit Mascarponecreme
und Löffelbiskuit

Tobleronemousse mit Feigen und Sahne

Dunkle Mousse au Chocolate
mit Williams Christ Birne

Freunde, Vereinskollegen, Nachbarn oder mit der Firma. Die Weihnachtsfeier ist jedes Jahr ein ganz besonderes Erlebnis. Entdecken Sie unsere Räumlichkeiten und Möglichkeiten für eine gelungene Weihnachtsfeier.

RESTAURANT TOM BROOK



Modernes und gemütliches Ambiente für Ihre Veranstaltung. Das helle Restaurant mit bodentiefen Fenstern und direktem Zugang zur Terrasse bietet Platz für bis zu 40 Personen.

OSTFRIESENZIMMER

Ein Ausblick wie am Meer und natürliche Farben verleihen diesem Raum einen eleganten Glanz.



Hier sind den Möglichkeiten keine Grenzen gesetzt. Bis zu 50 Per. finden hier ein komfortables Plätzchen. auch kleinere Gesellschaften fühlen sich in unserem teilbaren Ostfriesenzimmer wohl und schätzen unseren gewohnt herzlichen Service.

HOTELGARTEN



Feiern unter altem Baumbestand und mit eigener Blockhütte. Mitten im Grünen und eigener Blockhütte (25m²) lässt es sich herrlich feiern. Lieblingsplatz im Strandkorb und Feuerschale inklusive.

WINTERSPECIAL: IDEAL FÜR IHRE WEIHNACHTSFEIER!

WINTERBUFFET

Kürbiscremesuppe mit Sahnehaube
Oder Süßkartoffelcreme mit Sahnehaube
kalte Speisen:

Tomaten- Mozzarella mit frischem Basilikum
Salate im Glas
Brotauswahl, Kräuterbutter, Butter

Kräuterfrikadellen, Räucherfischvariation
Spargelröllchen mit gekochtem Schinken
gefüllte Eier

warme Speisen:

Rinderrouladen, Stroganov vom Reh,
Keule und Brust von der Ente,
Filet vom Skrei gebraten

Bratensoße, Orangensoße, Hummersoße
Winterliches Gemüse, Apfelrotkohl,
Salzkartoffeln, Spätzle

Dessert

Bratapfeltiramisu
Toblerone Mousse mit Feigen

Preis pro Person: 34,90 €

„TOM BROOK BUFFET

Suppe nach Wahl

kalte Speisen:

gefüllte Eier,
Spargel-Schinkenröllchen, Roastbeef,
Schweinemedallions, Salate im Glas,
Tomate-Mozzarella, Käseauswahl, Baguette,
Brotauswahl, Butter

warme Speisen:

Rinderrouladen mit Bratensoße,
Schweinefilet im Speckmantel auf
Kürbisgemüse,
Rotbarschfilet gebraten,
winterliches Gemüse, Kräutersoße
Salzkartoffeln, Bratkartoffeln oder Kroketten
Dessert

Mousse au chocolate
Bayrisch Creme mit Fruchtsoße

Preis pro Person: 26,90 €

KALT-WARMES BUFFET

kalte Speisen:

Tomaten- Mozzarella mit frischem Basilikum
Rohkostplatte
Brotauswahl, Kräuterbutter, Butter
Panierte Schnitzel vom Schweinerücken
Kräuterfrikadellen,
Pfannkuchen – Lachsrollchen
Räucherfischvariation
mit Matjes & geräucherter Lachs
Makrele und Forelle geräuchert
mit Sahnemeerrettich und Preiselbeersahne,
Honig-Senf-Dill-Soße
Spargelröllchen mit gekochtem Schinken
Melone mit Schinken

warme Speisen:

Schweinebraten mit Bratensoße
Putenmedaillons mit Estragonsoße
Kartoffel - Gratin, Bratkartoffeln
Gemüseplatte, Rosenkohl

Dessert

Mousse au chocolate
Vanilleeis mit warmen Honig-Zimt-Pflaumen

Preis pro Person: 28,90 €

FRIESEN-BUFFET

Ostfriesische Kartoffelsuppe
mit gebratenen Speckwürfeln

warme Speisen:

Backschinken mit Kruste,
Kleine Hähnchenschnitzel, Gemüsevariation
Bratkartoffeln Kartoffelgratin

kalte Speisen:

Pralinen und Variationen vom Räucherfisch, Käse-
und Schinkenspezialitäten,
Kartoffelsalat und Krautsalat,
Brotauswahl, Kräuterbutter und Butter

Dessert

„Ossibecher“

Preis pro Person: 27,90 €

FEINSCHMECKER- WILDBUFFET

ab 25 Personen

kalte Speisen:

Klare Wildbrühe
mit Flädle und Einlage
Tomaten- Mozzarella
mit frischem Basilikum
marinierte Blattsalate im Glas
Kalte Platten von:
gebratenem Roastbeef, Schweinmedaillons,
Serano-Schinken,
Pralinen und Räucherfischvariation von
Lachs, Forelle, Makrele,
Graved Lachs mit Dill-Honig-Senfsauce,
Pfannkuchen-Lachs-Röllchen

warme Speisen:

Wildschweinmedaillons, Wildbratwurst,
Rehbraten und Rinderrouladen,
Gemüsevariation, Kartoffelgratin, Bratkartoffeln,
hausgemachte Kartoffelrösti
Skrei auf Kürbisgemüse

Auswahl erlesener Käse
verschiedener Provinzen
Brotauswahl, Baguette und Butter

Dessert

Bratapfeltiramisu
Pflaumen-Vanille-Crumble

Preis pro Person: 39,90 €