

Pauschale Nr.1

vom warmen Büfett :

würziger Krustenbraten aus dem Ofen
mild gepökelter Burgunderbraten
zart gebratene Hähnchenbrustfilets
1 Sorte Fischfilet (nach uns) vom Grill
 Champignon in creme fraîche und Kräutern, Weißwein-Dill-Soße
 Burgundersoße, Gemüse vom Markt
 Kartoffelgratin und Bratkartoffeln

Verschiedene Eissorten vom Wagen

Obstsalat, Eierlikörschaum

Preis pro Person EUR 32,50

Mitternachts-Snack um 24:00 Uhr

Pikante Currywurst-Pfanne, Käseigel, Pott Hochzeitssuppe

Preis pro Person EUR 10,-

Getränke während der Feier:

Pils vom Faß, Weizenbier, Tischweine, Sekt -trocken, Weizenkorn,
 Waldmeister/Wodka, Maracuja/Wodka, Kirsche/Wodka, Weinbrand,
 Ballantines, Jim Beam, Wodka, Jägermeister, Berliner Luft, Malteser, Ramazotti,
 Sambuca, Baileys, Fernet Branca, Bacardi, Havana Club, Gin, Tequilla,
 alkoholfreie Getränke, Kaffee & Tee

Preis pro Person: EUR 6,50 pro Stunde (mind. 6 Std.)

Gastronomie Schierenbeck

Sabine u. Bernd Schierenbeck

Bremer Straße 327
 27751 Delmenhorst

Telefon: 04221 / 7 02 15
 Telefax: 04221 / 7 02 16

mail@schierenbeck.net
 www.schierenbeck.net

Telefonische
 Tischbestellung erbeten

Montag und Dienstag
 Ruhetag



Pauschale Nr.2

Italienisches Büfett

vom warmen Büfett:

**Medaillons vom Schweinefilet mit Tomaten,
Basilikum und Käse überbacken**
zarte Poulardenbrüste vom Grill und Piccata Milanese vom Truthahn
Tranchen vom Fjordlachs unter einer Pestokruste
Gambapfanne mit Gemüsestreifen und Kräutern
leichte Gorgonzolasoße, Tomaten - Basilikumsoße
Buschbohnen mit gebratenen Strauchtomaten
Karotten-Kohlrabigemüse mit Blattpetersilie
Rosmarinkartoffeln und weiße Bandnudeln

vom kalten Büfett:

verschiedene Antipasti bestehend aus:
gebratene und gefüllte Champignons, eingelegte Lauchzwiebeln
eingelegte Paprika und Oliven, gegrilltes & marinierte Gemüse
gegrillte und gefüllte Auberginen und Zucchini
Spitzpaprika mit Ziegenkäse gefüllt
Strauchtomaten mit Mozzarella und Basilikum-Pesto
Rucolasalat mit gehobeltem Pecorinokäse
Vitello Tonato vom Jungschweinsrücken mit Thunfischsoße
Melonenspalten mit luftgetrocknetem Schinken
2-3 hausgemachte Salate, Käseauswahl vom Holzbrett
Salat von frischen Früchten, hausgemachtes Tiramisu
Butter, Baguette und Ciabatta

Preis pro Person EUR 42,50

Mitternachts-Snack um 24:00 Uhr

das Büfett wird ohne den warmen Bereich wiederaufgebaut
pikante Gulaschsuppe mit Baguette

Preis pro Person EUR 8,-

Getränke während der Feier:

*Pils vom Faß, Weizenbier, Tischweine, Sekt -trocken, Weizenkorn,
Waldmeister/Wodka, Maracuja/Wodka, Kirsche/Wodka, Weinbrand, Ballantines,
Jim Beam, Wodka, Jägermeister, Berliner Luft, Malteser, Ramazotti, Sambuca,
Baileys, Fernet Branca, Bacardi, Havana Club, Gin, Tequilla, alkoholfreie Getränke,
Kaffee & Tee*

Preis pro Person: EUR 6,50 pro Stunde (mind. 6 Std.)

Gastronomie Schierenbeck

Sabine u. Bernd Schierenbeck

Bremer Straße 327
27751 Delmenhorst

Telefon: 04221/7 02 15
Telefax: 04221/7 02 16

mail@schierenbeck.net
www.schierenbeck.net

Telefonische
Tischbestellung erbeten

Montag und Dienstag
Ruhetag



Pauschale Nr.3

vom warmen Büfett:

**Schweinefilets mit Tomaten, Basilikum und Käse überbacken
würziger Krustenbraten aus dem Ofen
zart gebratene Mais-Poulardenbrüste
Schweinelendchen im Räucher - Speckmantel
2 Sorten Fischfilet (nach uns) vom Grill, Weißwein-Dill-Soße
frische Champignons in creme fraiche, Rotweinsauce
Gemüse aus den Markthallen, Kräuterkartoffeln und Gratin**

vom kalten Büfett:

gebeizter und geräucherter **Fjordlachs** an einem Dill-Senf-Dip
wacholdergeräucherte **Forellenfilets** mit Sahnemeerrettich
ganzer pochierter norwegischer **Fjordlachs** mit Rucolaschmand
verschiedene Antipasti bestehend aus:
gebratene und gefüllte Champignons, eingelegte Lauchzwiebeln
eingelegte Paprika und Oliven, gegrilltes & marinierte Gemüse
gegrillte und gefüllte Auberginen und Zucchini
Spitzpaprika mit Ziegenkäse gefüllt
Strauchtomaten mit Mozzarella und Basilikum-Pesto
Melone mit Schinken, Schweinefilets mit Obst garniert
Vitello Tonato vom Jungschweinsrücken mit Thunfischdip
2-3 hausgemachte Salate, Käseauswahl vom Holzbrett
Cappuccino - Mousse, Salat von frischen Früchten
Käseauswahl vom Holzbrett
verschiedenen Brotsorten, Butter

Preis pro Person EUR 44,-

Mitternachts-Snack um 24:00 Uhr

das Büfett wird ohne den warmen Bereich wiederaufgebaut,
pikante Gulaschsuppe mit Baguette

Preis pro Person EUR 8,-

Getränke während der Feier:

Pils vom Faß, Weizenbier, Tischweine, Sekt -trocken, Weizenkorn,
Waldmeister/Wodka, Maracuja/Wodka, Kirsche/Wodka, Weinbrand, Ballantines,
Jim Beam, Wodka, Jägermeister, Berliner Luft, Malteser, Ramazotti, Sambuca,
Baileys, Fernet Branca, Bacardi, Havana Club, Gin, Tequilla,
alkoholfreie Getränke, Kaffee & Tee

Preis pro Person: EUR 6,50 pro Stunde (mind. 6 Std.)



Gastronomie Schierenbeck

Sabine u. Bernd Schierenbeck

Bremer Straße 327
27751 Delmenhorst

Telefon: 04221 / 7 02 15
Telefax: 04221 / 7 02 16

mail@schierenbeck.net
www.schierenbeck.net

Telefonische
Tischbestellung erbeten

Montag und Dienstag
Ruhetag



Gastronomie Schierenbeck

Sabine u. Bernd Schierenbeck

Bremer Straße 327
27751 Delmenhorst

Telefon: 04221 / 7 02 15
Telefax: 04221 / 7 02 16

mail@schierenbeck.net
www.schierenbeck.net

Telefonische
Tischbestellung erbeten

Montag und Dienstag
Ruhetag

Pauschale Nr.4

Menü

Cremesuppe von Frühlingszwiebeln mit Kräutercroutons

* * *

würziger **Krustenbraten** aus dem Ofen
mild gepökelter **Burgunderbraten**
zarte **Hähnchenbrustfilets** vom Grill
Champignons und Perlzwiebeln in Rahmsoße
Gemüse vom Markt
Kartoffelgratin, Röstis

* * *

Bourbon – Vanilleeis
mit warmen Vanille-Kirschen, Sahne

Preis pro Person EUR 36,-

Mitternachts-Snack um 24:00 Uhr

Pikante Currywurst-Pfanne, Käseigel, Pott Hochzeitssuppe

Preis pro Person EUR 10,-

Getränke während der Feier:

Pils vom Faß, Weizenbier, Tischweine, Sekt -trocken, Weizenkorn, Waldmeister/Wodka,
Maracuja/Wodka, Kirsche/Wodka, Weinbrand,
Ballantines, Jim Beam, Wodka, Jägermeister, Berliner Luft, Malteser, Ramazotti,
Sambuca, Baileys, Fernet Branca, Bacardi, Havana Club, Gin, Tequilla,
alkoholfreie Getränke, Kaffee & Tee

Preis pro Person: EUR 6,50 pro Stunde (mind. 6 Std.)



Pauschale Nr.5

Menü

leichtes
Zuckerschotencreme – Süppchen

* * *

kleine gefüllte Rinderrouladen
Schweinefilets im Speckmantel gebraten
zarte Poulardenbrüste
mit feiner Broccolimousse gefüllt
Rouladensoße, Champignons in creme fraiche
Gemüse aus den Markthallen
Petersilienkartoffeln und kleine Röstis

* * *

Rote Grütze
mit Bourbon Vanilleeis, Sahne

Preis pro Person EUR 42,50

Mitternachts-Snack um 24:00 Uhr

Pikante Currywurst-Pfanne, Käseigel, Pott Hochzeitssuppe

Preis pro Person EUR 10,-

Getränke während der Feier:

Pils vom Faß, Weizenbier, Tischweine, Sekt -trocken, Weizenkorn, Waldmeister/Wodka,
Maracuja/Wodka, Kirsche/Wodka, Weinbrand,
Ballantines, Jim Beam, Wodka, Jägermeister, Berliner Luft, Malteser, Ramazotti,
Sambuca, Baileys, Fernet Branca, Bacardi, Havana Club, Gin, Tequilla,
alkoholfreie Getränke, Kaffee & Tee

Preis pro Person: EUR 6,50 pro Stunde (mind. 6 Std.)

Gastronomie Schierenbeck

Sabine u. Bernd Schierenbeck

Bremer Straße 327
27751 Delmenhorst

Telefon: 04221/70215
Telefax: 04221/70216

mail@schierenbeck.net
www.schierenbeck.net

Telefonische
Tischbestellung erbeten

Montag und Dienstag
Ruhetag



Pauschale Nr.6

Menü

Champagner-Dijon-Senf-Süppchen
Melonenperlen

* * *

Argentinisches Roastbeef im Ganzen gebraten
Barbarie – Entenbrust aus dem Ofen
Schweinelendchen mit Pilzen,
Kräutern und geriebenem Weißbrot gefüllt

Portwein-Feigensoße

Gemüse vom Markt

Kräuterkartoffeln, Röstis

* * *

Mousse von Zerbitter-Schokolade
&

1 Kugel Passionsfrucht-Sorbet
Fruchtmark, Krokant-Sahne

Preis pro Person EUR 48,-

Mitternachts-Snack um 24:00 Uhr

Pikante Currywurst-Pfanne, Käseigel, Pott Hochzeitssuppe

Preis pro Person EUR 10,-

Getränke während der Feier:

Pils vom Faß, Weizenbier, Tischweine, Sekt -trocken, Weizenkorn, Waldmeister/Wodka,
Maracuja/Wodka, Kirsche/Wodka, Weinbrand,
Ballantines, Jim Beam, Wodka, Jägermeister, Berliner Luft, Malteser, Ramazotti,
Sambuca, Baileys, Fernet Branca, Bacardi, Havana Club, Gin, Tequilla,
alkoholfreie Getränke, Kaffee & Tee

Preis pro Person: EUR 6,50 pro Stunde (mind. 6 Std.)

Gastronomie Schierenbeck

Sabine u. Bernd Schierenbeck

Bremer Straße 327
27751 Delmenhorst

Telefon: 04221 / 7 02 15
Telefax: 04221 / 7 02 16

mail@schierenbeck.net
www.schierenbeck.net

Telefonische
Tischbestellung erbeten

Montag und Dienstag
Ruhetag



Allgemeines :

Die Preise beinhalten die gesetzliche MwSt.

Das Personal wird bei einer Verlängerung mit 29.50 Euro pro Person & Std. berechnet. Die Getränke bei einer Verlängerung werden nach Verbrauch berechnet.

Bei Gesellschaften verrechnen wir keine Kreditkarten.

Bitte teilen Sie uns die genaue Personenzahl am Sonntag vor Ihrer Feier mit, da wir Sonntag`s die Waren-Bestellung für die kommende Woche aufgeben.

Für jede abgesagte Person, nach Bestellung, müssen wir 25 Euro berechnen. Wir bitten dafür um Verständnis.

Für Gäste, die nicht abgesagt wurden und an der Feier fehlen, berechnen wir 75 % vom Pauschalpreis.

Musikerverzehr pro Person 75 % vom Pauschalpreis.

Kerzenschmuck, Mundservietten (aus Stoff) und Tischbänder sind im Preis enthalten. Kleine Vasen pro Stck. EUR 6,- Tischgestecke pro Stück. EUR 28,- Aufwand Hochzeitstorte reinfahren – Geschirr und Deko – pro Person -,50 Euro Menükarten pro Stck. EUR 2.80

* * *

Tischweine:

2019 er Weißburgunder Q.b.A.
trockener und harmonischer Weißwein
Weingut Erbdinger, Bechtheim

2019 er Bechtheimer Rosé Cuvée
Weißherbst – halbtrocken
Weingut Erbdinger, Bechtheim

2019 er Lunatico Primitivo IGT
leichter und süffiger Rotwein
Italien

2019 er Montepulciano D`Abruzzo
leichter und trockener Rotwein
Italien

Preisänderungen vorbehalten!
Stand Oktober 2020

Gastronomie Schierenbeck

Sabine u. Bernd Schierenbeck

Bremer Straße 327
27751 Delmenhorst

Telefon: 04221/70215
Telefax: 04221/70216

mail@schierenbeck.net
www.schierenbeck.net

Telefonische
Tischbestellung erbeten

Montag und Dienstag
Ruhetag

