

Preisliste und Menüvorschläge

Sehr verehrte Gäste!

Diese Menüliste zeigt Ihnen verschiedene Gerichte zur Auswahl an. Sie können sämtliche Vorschläge natürlich variieren und nach eigenen Wünschen zusammenstellen. Beim Rinderbraten sind immer Pilze mit Zwiebeln dabei.

Bei den Menüs 1) bis 12) ist im Preis die Vorspeise und Nachspeise (siehe Seite 3) enthalten.

- 1) *Spargelcremsuppe
Rinder- und Schweinebraten
Kartoffeln und Kroketten
Braune Soße
Rotkohl, Erbsen und Wurzeln und Blumenkohlröschen*
- 2) *Tomatencremsuppe
Rinder- und Kasselerbraten
Kartoffeln und Kroketten
Braune Soße
Rotkohl, gest. Bohnen und Rosenkohl*
- 3) *Brokkoli-Suppe
Rinder- und Burgunderbraten
Kartoffeln und Kroketten
Braune Soße
Rotkohl, Schwarzwurzeln u. Karottengemüse*
- 4) *Klare Brühe
gespickter Rinderbraten und Putenrollbraten
Kartoffeln und Kroketten
Braune Soße
Rotkohl, Kaisergemüse und Butterbohnen*
- 5) *Blumenkohlsuppe
Rinderrouladen in Soße
Kartoffeln und Kroketten
Rotkohl, Erbsen und Wurzeln und gest. Bohnen*
- 6) *Lauchcremsuppe
Rinderbraten und Schweinefilet im Speckmantel
(mit Kräuterbutter)
Kartoffeln und Kroketten
Braune Soße und Sauce Hollandaise
Rotkohl, Leipziger Allerlei und Brokkoli*

- 7) *Tomatensuppe*
Schweinefiletmedaillons in Champignon-Sahne-Soße
Kartoffeln und Kroketten
Prinzessbutterbohnen und Brokkoli mit Mandeln
- 8) *Klare Brühe*
Tafelspitz
Kartoffeln
Meerrettichsoße
Rotkohl, Bohnen mit Speck und Schwarzwurzeln
- 9) *Geflügelcocktail (oder Krabbencocktail +1,50 €)*
Steakplatte mit Rinder-, Schweine- u. Putensteak
(nur bis maximal 30 Personen)
Kräuterbutter
Kartoffeln und Kroketten
Sauce Bearnaise
Rotkohl, Bohnen im Speckmantel, Blumenkohlröschen
- 10) *gebr. Shrimps mit Salatbeilage oder gebr. Lachsfilet*
Rinderfilet und Schweinefilet
Kartoffeln und Kroketten
Sauce Bearnaise
Rotkohl, Kaisergemüse und Speckbohnen
- 11) *Melone mit Schinken*
Rinderbraten und Entenbrust
Kartoffeln und Röstis (oder Kroketten)
Braune Soße und Sauce Hollandaise
Rotkohl, Brokkoli mit Mandeln und Erbsen und Wurzeln
- 12) *Tomatensuppe*
Wildschweinbraten
Birnen mit Preiselbirnen
Kartoffeln und Kroketten
Rotkohl, Rosenkohl und Speckbohnen

- 13) *Kalt- warmes Büfett als Hauptgericht mit einer Suppe, verschiedenen warmen Gerichten wie z. B. Schnitzel, Braten, Frikadellen, Gemüse, (evtl. Wok-Gemüse), Chicken Wings, Mini-Frühlingsrollen, Kartoffelauflauf, Bratkartoffeln, Lasagne, evtl. Lachsfilet, Schnitzelauflauf oder Geschnetzeltes, kalten Gerichten wie z. B. Halbe Eier, verschiedene Käsesorten, Thüringer Mett, Roastbeefaufschnitt, Kochschinken mit Spargel, roher Schinken mit Honigmelone, Nordseekrabben, Räucherlachs, Räucherforelle, Matjesfilets, Fleischsalat in Tomaten, Eiersalat, bunter Salat, etc., verschiedene Brotsorten und Butter, dazu verschiedene Nachtsorten wie z. B. Zitronenpudding, Obstsalat, Schokopudding etc.*

Die Variation richtet sich danach, für wie viele Personen das Büfett errichtet werden soll und wie umfangreich, der Preis beträgt ca.

Meistens gibt es noch Kaffee dazu, evtl. noch Eis, und wenn es Nachts wieder aufgebaut werden soll und evtl. nachgefüllt werden soll, kostet das Büfett insgesamt mit allem drum und dran

*Die folgenden Preise verstehen sich **ohne** Nachttisch:*

- 14) *Schweineschnitzel
Bratkartoffeln, Erbsen und Wurzeln, Sauce Hollandaise
(mit Salat 16,50 €)*
- 15) *Putenschnitzel
Kartoffeln und Sauce Hollandaise
Leipziger Allerlei u. Butterbohnen*
- 16) *Schnitzelbüfett mit Schweineschnitzel, Puten- oder Hähnchenschnitzel,
Cordon-Bleu, Bratkartoffeln, Kartoffelgratin, Erbsen- und
Wurzeln, verschiedene Salat
(Als alternative kann man statt Putenschnitzel auch Kalbsschnitzel
bekommen bei einem Aufschlag von 3 Euro)*
- 17) *Rindergulasch
Kartoffeln
Rotkohl und gest. Bohnen*
- 18) *Rindergulasch
Blätterteigpasteten
Erbsen u. Wurzeln angedickt
Gem. Salat*
- 19) *Frikadellen mit Stovkartoffeln*

- 20) *Schnitzel mit Stovkartoffeln
(+ Salat = 14,50 €)*
- 21) *Kasseler mit Remouladensoße u. Bratkartoffeln*
- 22) *wie vor, jedoch Kasseler und Pute zusammen*

- 23) *Kasseler, Remouladensoße, Bratkartoffeln
Gem. Salat und Wurzelsalat*

- 24) *Kasseler, Pute, Roastbeef mit Remouladensoße
und Bratkartoffeln, dazu Chinakohlsalat und
Tomatensalat*

- 25) *Grünkohllessen
mit Kochwurst, Kasseler Kotelett, Kasseler Nacken und
Kasseler Bauch, Bratkartoffeln, süße Kartoffeln, Rote
Beete und Kürbis
Inkl. 1 Korn*
- 26) *Rübenmus
mit Kochwurst, Kasseler Kotelett, Nacken und Bauch,
Kürbis und Rote Beete
Inkl. 1 Korn*

- 27) *Rundstück warm
mit Toastbrot, Soße, Pilze, Erbsen und Wurzeln*

- 28) *wie vor, mit gem. Salat*
- 29) *Hackfleisch und Kasseler in Blätterteig, dazu
Remouladensoße, Leipziger Allerlei und gem. Salat*

- 30) *Sahnegeschnetzeltes vom Schwein, Reis, Kroketten
und gem. Salat*
- 31) *wie vor, jedoch Putengeschnetzeltes*

- 32) *Suppe als Hauptgericht mit Brot*

Dessertempfehlungen:

- a) *Vanille-Eis mit heißen Kirschen (oder Himbeeren oder Zimtpflaumen im Winter)*
- b) *Zitronenpudding*
- c) *Vanillepudding mit Kirschen*
- d) *Schokoladenpudding mit V-Sauce*
- e) *Rote Grütze mit V-Sauce*
- f) *Obstsalat mit Schlagsahne*
- g) *Sanfter Engel (Kugel V-Eis mit Orangensaft)*
- h) *Präsidentencreme*
- i) *Erdbeeren (nach Saison/Aufpreis)*
- j) *Eistörtchen*
- k) *Himbeertraum*
- l) *Mousse au chocolat*
- m) *Panna Cotta*
- n) *Apfelstrudel mit Vanillesauce*

Frühstücksbuffet inkl. Kaffee satt u. 0,2l O-Saft maximal bis 13:00 Uhr, danach pro angefangene Stunde 50,00 €).

Bei einem Empfang nachmittags zum Kaffee dürfen Sie die Kuchen gerne selbst mitbringen, dann berechnen wir nur den Kaffee. Ich backe auch selbst oder bestelle die Torten beim Bäcker, dann variiert er Preis pro Person, je nach Auswahl und Variationen.

(Empfang maximal bis 17:00 Uhr, danach pro angefangene Stunde 50,00 €).

Hier einige Vorschläge für Kuchen und Torten:

Eistorten

Eistörtchen

Nusstorte

Marzipantorte

Schwarzwälder Kirschtorte

Friesentorte

Schmandtorte

Käse-Sahne-Torte

Kremschnitte

Hefekuchen

Käsekuchen

Als Empfangsgetränk kann man nehmen:

Sekt

Sekt mit versch. Liköre

Sekt mit Polarlimes/Andalö

Bols-Blau mit Orangensaft (Grüne Wiese)

Lillet mit Wildberry

Bacardi Razz mit Sprite und Himbeeren dekoriert
Aperol Spritz
0,1 l Flens vom Fass
O-Saft
Erdbeer-Guave-Saft

*Bei einer Festlichkeit am Abend (z. B. eine Hochzeit) bieten wir für **nachts** folgendes zum Essen an:*

Als Suppe z. B.

| |
|--------------------------|
| <i>Gulaschsuppe</i> |
| <i>Tomatensuppe</i> |
| <i>Käse-Porree-Suppe</i> |
| <i>Gyrossuppe</i> |
| <i>Kürbissuppe</i> |
| <i>Spargelsuppe etc.</i> |

Belegte Brote,
es werden Brotplatten angeboten, die ständig nachgefüllt werden, belegt nach Wunsch, z. B.

| | | | |
|-----------------------------|-----------------------|-----------------------|-------------------------|
| <i>- Ei</i> | <i>- Käse</i> | <i>- Kochschinken</i> | <i>- roher Schinken</i> |
| <i>- Fleischsalat</i> | <i>- Krabbensalat</i> | <i>- Salami</i> | <i>- Roastbeef</i> |
| <i>- Thüringer Mett</i> | | <i>- Lachs</i> | <i>- kl. Schnitzel</i> |
| <i>- Forelle mit Rührei</i> | | <i>- Krabben</i> | |

inkl. Kaffee
(Kaffee wird auf einem Extra-Tisch zur Selbstbedienung hingestellt)

*Das Essen nachts steht Ihnen bis um **05:00 Uhr** morgens zur Verfügung und wird danach abgeräumt.*

Kaltes Büfett:

Halbe Eier auf Currysoße oder Salat, Käseplatte mit verschiedenen Käsesorten, gek. Schinken mit Spargel, roher Schinken, Fleischsalat in Tomaten gefüllt, Krabbensalat, Eiersalat, Roastbeefaufschnitt, Thüringer Mett, , ger. Forelle, , Nordseekrabben, Matjes, ,Lachs, kl. Frikadellen, kl. Schnitzel, Chicken Wings, Putenbrust, Sauerfleisch, dazu verschiedene Brotsorten und Butter

Kennen Sie schon unser Eisbüffet? Es wird hereingefahren mit Dampf und Eisfontänen. Auf dem Eisbüffet befinden sich viele verschiedene Eistörtchen und Eistorten (evtl. noch Obstsalat und Nachtsorten).

Wenn Sie möchten, können Sie bei uns auch Stuhlhussen leihen für 1€/Stück.

Bei einer Abendveranstaltung ohne Musik kommt ab 6 Stunden ein Aufpreis von 50,00 € pro angefangener Stunde hinzu. Bei einer Abendveranstaltung mit Musik kommt ab 10 Stunden ein Aufpreis von 50,00 € pro angefangener Stunde pro Kellner/in hinzu.

Wenn Sie Fragen haben, fragen Sie, wir stehen gerne zur Verfügung und versuchen möglich zu machen, was Sie möchten.

*Ihr Gasthaus Thomsen
Ansprechpartner: Sabine Thomsen
Sina Thomsen*

Tel.: 04609/371

Öffnungszeiten: Montag und Dienstag Ruhetag

Mittwoch- Samstag 9.00 - 12.00 Uhr und ab 17.00 Uhr, sonntags von 10-13 Uhr. Weitere Öffnungszeiten, sowie Donnerstag bis Samstag je nach Veranstaltungen geöffnet.

(Sept 2022) Aufgrund der massiven Preisanhebungen können wir derzeit keine genauen Preise angeben. Im Winter werden eventuelle Heizkosten dazukommen.