

Salatauswahl

z. B. Bunter Gartensalat, Karottensalat
Krautsalat, Nudelsalat, Schichtsalat,
Blattsalat mit Croutons, Schafskäsesalat,
Salat mit Kürbiskernen ...

Dessert

Cremespeisen

z. B. Cappuccino- oder Zitronencreme,
Joghurt – Limonencreme, Haselnusscreme,
Schokopudding ... € 4.50

Tiramisu € 6.00

Rote Grütze mit Vanillesauce € 6.00

frisches
APPETIT

Unsere Angebote sind Vorschläge für Sie.
Haben Sie eigene Wünsche oder
Vorstellungen – so teilen Sie uns diese mit.

Soweit es uns möglich ist,
werden wir jeden Wunsch erfüllen.

Die Preise der Speisen verstehen
sich inklusive der aktuellen MwSt.

Bei Ihrer Planung stehen wir Ihnen mit
Rat und Tat zur Seite.

Wir organisieren Ihnen auch
Getränke, Tischdecken, freundliches
Servicepersonal, Menükarten etc.

Haben Sie noch Fragen?
Dann wenden Sie sich bitte
persönlich an uns.

Lieferbedingungen
Lieferung ab 20 Personen
ab 20 km nach Vereinbarung

Anke und Stefan Viebrock GbR
Wallweg 2 * 27404 Zeven – Brauel
Telefon 0 42 81/39 13
e-mail: kontakt@linde-brauel.de
www.linde-brauel.de

ZUR
Linde
GASTHOF

Speisen auf Reisen



Stressfrei feiern!

Sie feiern gern?!

2 Stunden einkaufen

8 Stunden in der Küche

4 Stunden aufräumen und spülen?

Feiern Sie doch mal selbst mit!

Überlassen Sie uns Kochen und Spülen,
haben Sie Spaß an der eigenen Feier!

Kalt – warme Buffets

Standard Buffet

Gewürzbraten, Putenbraten, Sauce,
Kartoffelgratin und diverse hausgemachte
Salate pro Person €23.00

Buffet Brauel

Putenröllchen und Schweinerückensteaks
in Kräutersauce, Bratkartoffeln,
Gemüsegratin und Bunter Gartensalat
pro Person € 25.00

Italienisches Buffet

mit vielen frischen Gemüsen und Kräutern
ab 25 Personen

Schweinefilet in Gorgonzolasauce, gefüllte
Polardenbrust mit Scampi auf Paprikasauce,
Penne mit Lachs und Broccoli in Sahnesauce,
Kartoffelgratin, diverse Antipasti z. B.
Champignons in Balsamiko, Möhren in
Sesam, Tomate mit Mozzarella
zum Schluss original italienische Desserts:
Tirmaisu, Mango-Joghurt-Creme
pro Person € 31.50

Mediterranes Buffet

Genießen, wie im Urlaub
Rindfleischstreifen in Brandy-Sauce mit
Dijonsenf, Putenfilet mit Schafskäse und
Bacon, Paella mit Fisch und Geflügelfleisch,
Kartoffelgratin, Schafskäsesalat, Blattsalate
mit Kräutercroutons und Speckstreifen,
Artischockensalat, Joghurt-Limonencreme
und Cappuccinocreme
pro Person € 33.50

Warme Speisen

Weitere Auswahl gegen geringen Aufpreis/pro Person

Fjordlachs auf Blattspinat € 4.00

Hähnchen auf Kokos-Chili-Sauce € 4.00

Putensteaks mit
Tomate und Käse überbacken € 4.00

Gefüllter Schweinerücken
(Backpflaume und Champignons) € 4.00

Schweinerückensteaks
in Cognac – Pfeffersauce € 4.00

Penne mit Lachs und Broccoli
in Sahnesauce € 3.50

Schweinemedallions „normannisch“
mit Apfelspalten und Calvados € 4.50

Geschnetzeltes

von der Pute „Exotic“
mit Kokos, Ananas, Lauch und rosa Pfeffer
dazu Curryreis und bunter Salat
pro Person € 19.50

vom Schweinerücken – mal anders
mit Curry-Senfsauce
dazu Pilawreis und bunter Salat
pro Person € 18.00

vom Rind a la Stroganoff
mit Gewürzgurke und roter Bete
dazu Kräuterreis und bunter Salat
pro Person € 21.00

Suppen

je Liter

Hochzeitssuppe € 10.50

Gulaschsuppe € 11.00

Gyrossuppe € 11.00

Chili con Carne € 11.00

diverse Cremesuppen
z. B. Kartoffelsuppe, Kartoffel-Lauchsuppe,
Blumenkohlcreme, Broccolirahm,
Champignoncreme, Tomatensuppe,
Zuckerschotensuppe, Selleriecreme
€ 10.50

Kalte Platten

ab 15 Personen

Fischplatte mit Rauchlachs, Forellenfilets
und Graved Lachs, Käseauswahl sowie
Aufschnittplatte mit Salami, Katenschinken,
Mett und geräucherter Putenbrust
pro Person € 19.50

mit Brot und Butter pro Person € 22.00

Schnittchen

7 Stück pro Person zur Auswahl:

Roastbeef, Schweinefilet,
Käse, Schinken, Katenschinken,
Rauchlachs und Graved Lachs
pro Person € 16.00