

## Bratkartoffelbuffet

Ganzjährig

Leckere Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln, dazu Räucherlachs und Graved Lachs mit Dill-Senf-Sauce, Bratheringe, Pfeffer- und Edelmatjes mit Hausfrauensauce, hausgemachtes Sauerfleisch und Roastbeef mit Remoulade

Holzfallersteaks mit geschmorten Zwiebeln oder grober Leberkäse mit Spiegeleiern, ofenfrischer Burgunderbraten und Pannfisch mit einer körnigen Senfsauce

marktfrische Salate mit Joghurt- und Balsamicodressing

frischer Obstsalat mit Suzzi-Rahm und Mousse au chocolat

Euro 22,90 pro Person  
ab 25 Personen

## Norddeutsches Genießerbuffet

Ganzjährig

Nordsee-Krabbencocktail, Burgunder-Matjestopf, Schinken vom hiesigen Wild, rosa Senf-Roastbeef mit Remoulade und Forellensauce mit Lachskaviar

Blattsalat mit Holunderdressing

geschmorte Lammkeule mit Jus auf Rahmkohlrabi, rosa gebratene Entenbrust auf Schnippelbohnen mit Rotweinschalotten, Ahrenhorster Edelwaller mit einer körnigen Senfsauce auf Spitzkohl, dazu Lütje Tuffels und gestovte Kartoffeln

Rohmilchkäse von der Hofgemeinschaft Grummersort mit Senfsaucen

Holsteiner Apfelkompott mit Quarkschaum, Welfenspeise und friesische Teecreme mit Rum-Sauerkirschen

Euro 35,90 pro Person  
ab 40 Personen

## Frühstück mal anders

Genießen Sie unser beliebtes Frühstück mit vielen kleinen Leckereien nach LandFrauenArt!

1. Oktober, 11. Februar und 11. März  
oder an Ihrem Wunschtermin – ab 35 Gäste

Das Buffet steht für Sie bereit von 10.00 bis 12.30 Uhr!



Das Buffet enthält:

Verschiedene Sorten frischer Brötchen, Vollkornbrot, Stuten und Schwarzbrot, hausgemachtes Cranberry-Orangen-Brot, Butter, Honig und hausgemachte Konfitüren, Hackepeter, Fleisch- und Geflügelsalat, Wurst- und Fleischaufschnitt, Schinkenplatte, Rohmilchkäse von der Hofgemeinschaft Grummersort, Räucherlachs und geräucherte Forelle mit Meerrettich-Sahne, Rührei und Frühstücksspeck, Käse-Schinken-Muffins, mit Frischkäse gefüllte Windbeutel, Pfannkuchen mit Paprika-Schmand, gebackene Mandelbirnen, Basilikum-Frischkäse-Terrine, Wildfrikadellen mit Rotweinschalotten, Apfelkompott mit Quarkschaum, Tobleronemousse und frischer Obstsalat mit Vanillesauce, Orangen- und Tomatensaft, Jules Mumm sowie Kaffee und Tee, so viel Sie mögen!

Euro 18,90 pro Person

## Grünkohlzeit 2018

Januar bis Mitte März

Gemeinschaftskohlfahrten mit DJ Uwe Frenzel:

20. und 27. Januar,  
3., 17. und 24. Februar sowie  
3. März

Einlass ab 18.00 Uhr; Ende 0.45 Uhr

Inklusive: Leckeres Kohlbluffet, frisches Veltins vom Fass, weitere Flaschenbiere, alle alkoholfreien Kaltgetränke, Korn und ganz viele Fruchtige, verschiedene Weine, Jules Mumm, Scavi & Ray Hugo, Wodka Gorbatschow, Springer Urvater, Jim Beam, Mariacron, Bacardi, Pernod, Havana Club, Captain Morgan, Jägermeister, Tee und Kaffee (keine Kaffeespezialitäten), Krümelbuffet und...

... NEU \* NEU \* NEU  
SLUSH EIS SHOTS!

Euro 46,00 pro Person



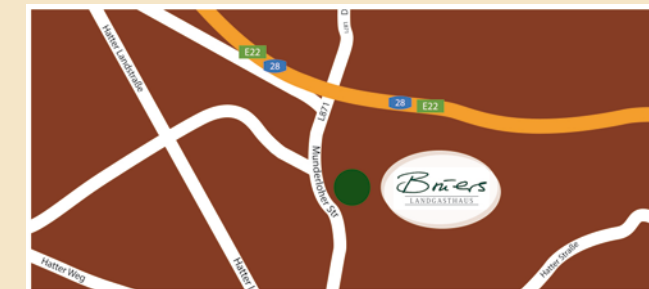
Buchen Sie auch gleich Ihren  
Bustransfer nach Oldenburg zum ZOB!

## Kontakt

Christian Brüers & Christina Mackenzie

Munderloher Str. 22  
26209 Hatten - Munderloh  
Telefon 04482 319

info@landgasthaus-brueers.de  
www.landgasthaus-brueers.de  
facebook.de/landgasthaus-brüers



Autobahn A28, Abfahrt Hatten, Richtung Kirchhatten

## Öffnungszeiten


Mo, Do, Fr & Sa ab 17.00 Uhr  
So ab 10.30 Uhr  
Di & Mi Ruhetag

## Küchenzeiten

Mo, Do, Fr & Sa von 17.00 bis 21.30 Uhr  
So 11.30 bis 21.00 Uhr  
Di & Mi Ruhetag

Bei Gruppen ab 12 Personen öffnen wir auch gerne am Mittag,  
bei Gruppen ab 30 Personen auch gerne am Dienstag und Mittwoch.

Jetzt auch Reservierungen per WhatsApp möglich:

 0176 45837695

Die Reservierung wird erst verbindlich mit unserer Bestätigung,  
bitte keine Anrufe unter dieser Nummer.



# Probier MA(H)L ... einfach Wild!

ab Oktober 2017

Wilde Vorspeisenvariation

Kleine Essenz vom Wild

Wildschweintrüben unter der Walnusskruste auf gerahmten Schwarzwurzeln mit Herzoginkartoffeln

Grießflammeri mit Balsamicopflaumen

## Wildplatte „Wilde Hilde“

Dreierlei Wild, zweierlei Saucen und natürlich wieder unsere leckeren hausgemachten Aprikosenklöße!

Selbstverständlich verwenden wir ausschließlich Wild uns bekannter Jäger der umliegenden Hegeringe!

ab zwei Personen Euro 21,90 pro Person  
als Menü mit Suppe und Dessert Euro 29,90 pro Person



## Genießen Sie auch die Gerichte unserer Speisekarte

Wildschinken an Feldsalat in Granatapfeldressing mit karamellisierten Walnüssen

Cremesuppe von der Schwarzwurzel mit gebratenem Filet vom Reh

Hausgemachtes Wildknipp mit Dunstapfeln, dazu Bratkartoffeln

Sagenhaft Wild!

## Unsere Wildbuffets 2017

Sonnabend:

14., 21. und 28. Okt. sowie 18. und 25. Nov. ab 19.00 Uhr

Sonntag:

5. Nov. ab 12.00 Uhr,

sowie 19. und 26. Nov. ab 12.00 Uhr und 19.00 Uhr

Donnerstag:

19. und 26. Okt. sowie 9. Nov. jeweils ab 19.00 Uhr

Freitag:

27. Okt. sowie 3. Nov. jeweils ab 19.00 Uhr

sowie

am 13. Jan. ab 19.00 Uhr und am 14. Jan. ab 12.00 Uhr

oder an Ihrem Wunschtermin ab 35 Personen

Hausgemachter Waldorfsalat, Rote-Beete-Carpaccio mit Ziegenkäse und karamellisierten Walnüssen, Feldsalat mit Granatapfeldressing, Chinakohlsalat mit Paprikadressing, Terrine vom Fasan mit Sherry und Sauce Cumberland, Wildschinken und -salami, hausgemachtes Cranberry-Orangen-Brot

Cremesuppe von Waldpilzen und Wildessenz

Wildbratwürste und Wildhacksteaks mit Rotweinschalotten, Ragout vom heimischen Wild mit pochiertem Rotwein-Birne, Rücken vom Hirsch auf Rahmwirsing, geschmorter Rehbraten und Rouladen vom Wildschwein, Sauerbraten nach Rheinischer Art, geschmorte Hasenkeulen auf Spitzkohl, Sauerbratenschmorsauce, Hirschjus und Brombeer-Pfeffer-Sauce, Apfel-Rotkohl und Rosenkohl mit Speckstippe, hausgemachte Aprikosenklöße, Semmelklöße und Kartoffelkroketten

Rohmilchkäse von der Hofgemeinschaft Grummersort mit Senfsaucen

Zwetschgen-Tiramisu, Tobleronemousse, Welfenspeise und Calvados-Apfelcrumble mit Vanillesauce

Änderungen vorbehalten!

27,90 Euro pro Person

Im November

## Gans und Ente ganz besonders



Gans klassisch

Steinpilzconsommé mit der gebratenen Leber Ihrer Gans // Ofenfrische Martinsgans mit Orangen und Äpfeln gefüllt, dazu Orangensauce, Apfel-Rotkohl, Rosenkohl mit Speckstippe, Schupfnudeln und Aprikosenklöße oder

Gans mal anders

Steinpilzconsommé mit der gebratenen Leber Ihrer Gans // Ofenfrische Martinsgans mit einer Rosinen-Marzipan-Füllung, dazu Cassissauce // Apfel-Rotkohl, Rosenkohl mit Speckstippe, Kartoffelklöße

**Unsere frischen Gänse beziehen wir von der Familie Wachtendorf aus Ganderkesee.**

Euro 110,00 pro Gans  
bei vier Personen im November

Genießen Sie zu zweit eine knusprige Ente.

## Ente für Zwei

Genießen Sie zu zweit eine knusprige Ente. Wir servieren Ihnen Brust und Keule mit Orangensauce, Rahmwirsing und Apfel-Rotkohl, dazu eine Kartoffelbeilage nach Ihren Wünschen, zum Beispiel Herzoginkartoffeln oder Semmelknödel: So, wie Sie es am liebsten mögen.

**Unsere frischen Enten beziehen wir von der Familie Menkens aus Klattenhof.**

Euro 19,90 pro Person

Bitte reservieren Sie rechtzeitig, da wir ausschließlich ofenfrische Enten und Gänse servieren!

Himmlich weihnachtlich im Dezember:

## Adventsbuffets 2017



Donnerstag, 7. und 14. Dez. ab 19.00 Uhr

Freitag, 1. und 15. Dez. ab 19.00 Uhr

Sonnabend, 16. Dez. ab 19.00 Uhr

Sonntag, 3. und 10. Dez. ab 12.00 Uhr

oder auch gerne an Ihrem Wunschtermin – ab 40 Gäste

Auszug:

Räucherlachs mit Zitronen-Sahne, Graved Lachs und Honig-Senf-Dipp, Carpaccio von der geräucherten Gänsebrust mit Wasabinüssen, Fenchelsalami, Forellenmousse mit Kaviar, Chinakohlsalat mit Paprikadressing, Feldsalat mit Walnussdressing

Cremesuppe vom Topinambur und Rinderbouillon

Wildgulasch mit Preiselbeer-Birne und Apfel-Rotkohl, Schweinefilet mit gebratenen Champignons, Sauerbraten vom Wild, geschmorte Gänsekeulen, Heilbutt – direkt aus unserem Räucherofen – auf Ratatouille, rosa gebratene Entenbrust auf Spitzkohl

Rohmilchkäse von der Hofgemeinschaft Grummersort mit Senfsaucen

Lauwarmer Schokoladenkuchen Butterscotch-Sauce, Spekulatiuscreme Welfenspeise, geeister Christstollen und Panna Cotta mit Glühweinfrüchten

Änderungen vorbehalten!

Euro 26,90 pro Person

## Probier MA(H)L ... die Vorweihnachtszeit

Carpaccio von der Gänsebrust mit Rapunzel in Walnussdressing

Kleine Cremesuppe vom Topinambur

Rosa gebratene Entenbrust auf Spitzkohl mit Rotweinschalotten, dazu Herzoginkartoffeln

Geeister Christstollen mit Blutorangensauce



Januar bis März 2018

## Weißer Wintertraum

Weißer Rahmsuppe von der Schwarzwurzel

Geschmorter Tafelspitz vom Rind in weißer Meerrettich-Sauce auf Wirsinggemüse, dazu Bouillonkartoffeln oder Salzkartoffeln

Weißer Mousse von der Schokolade

Euro 22,90 pro Person  
ab zehn Personen

In den Wintermonaten

## Winterbuffet

Entenbrustsalat Tandoori, Chinakohlsalat mit Paprikadressing, Carpaccio von der Gänsebrust, geräucherte Wildgänsebrust und Rehrücken mit Sauce Cumberland, Variation von Räucherfischen, Krabbensalat mit Melone, Feldsalat mit Granatapfeldressing

Steinpilzconsommé und Rote-Bete-Kokossuppe

Ahrenhorster Edelwaller auf Ratatouille mit Rotweinschalotten, geschmorte Hasenkeulen aus hiesiger Jagd mit Brombeer-Pfeffer-Sauce, rosa gebratene Entenbrust auf Spitzkohl mit Kirsch-Honig-Sauce, Rinderfilet Wellington mit gerahmten Schwarzwurzeln und Madeira-sauce, Wildschweinbraten aus hiesiger Jagd auf Rahmwirsing, Apfel-Rotkohl und Rosenkohl mit Speckstippe, Semmelknödel und Herzoginkartoffeln, Salzkartoffeln und Kartoffelklöße

Rohmilchkäseauswahl von der Hofgemeinschaft Grummersort mit Senfsaucen

Pistazien-Crème-brûlée, Haselnuss-Panna-Cotta, Himbeer-Zuppa-Inglesse, Limoncelloparfait mit Blutorangensauce

Preis auf Anfrage  
ab 35 Personen