

# Buffets für Gruppen

## (ab 15 Personen)

Hier finden Sie einige Buffet Vorschläge:  
(Nur mit Reservierung im Vorfeld möglich.)

### „Herzhafter Eintopf und Co.“

Zwei herzhafte Eintöpfe oder Suppen für Sie als Buffet zum satt essen aufgebaut, dazu reichen wir Baguette und kleine Partybrötchen. (Teilen Sie uns bitte Ihre gewünschten Eintöpfe/Suppen im Vorfeld mit.)

**pro Person 6,50 €**

### „Klassiker aus Ostfriesland“

Snirtje Braten vom Schwein mit grünen Bohnen, Salzkartoffeln, Krokette, eingelegtem Kürbis und Roter Bete

**pro Person 9,90 €**

### „Schnitzel mit allerlei dabei“

Schweinelachsschnitzel in knuspriger Panade und Putenschnitzel in würziger Marinade mit Jäger- und Zigeunersoße. Dazu reichen wir Erbsen-Möhrengemüse, Salzkartoffeln, Kartoffelecken mit Sour-Cream und verschiedene Salate mit Vinaigrette.

**pro Person 12,50 €**

### „Surf and Turf“

Rustikaler Schinkenbraten vom Schwein in Rahmsoße und Schollenfilets in knuspriger Panade mit Senfsoße. Als Beilagen reichen wir saisonales Gemüse, Petersilienkartoffeln, Butterreis und verschiedene Salate.

**pro Person 13,50 €**

### „Rind trifft Schwein“

Hausgemachte Rinderroulade und mit Backpflaumen gefüllter Schweinebraten in dunkler Bratensoße. Als Beilagen reichen wir saisonales Gemüse mit Hollandaise, Spätzle, Salzkartoffeln und verschiedene Salate

**pro Person 14,50 €**

### „Sommerbuffet in unserer Außenterrasse“

Verschiedene Fleisch- und Fischvarianten (Bratwurstschnecken, Schweinerückensteak, Hähnchen-Schaschlik, Lachspäckchen mit Zitronenmarinade und Kabeljaupäckchen mit Senfmarinade), warme Ofenkartoffeln mit Kräuterquark, Salate (Kartoffelsalat, Vollkorn-Spagetti-Salat mit Pesto und Mozzarella, Nudelsalat mit Joghurtdressing, Blattsalate und Feta-Maissalat), verschiedene Dips und Baguette.

**pro Person 17,50 €**

### Vegetarische Varianten

- Gnocchi-Pfanne mit geschmortem Gemüse und Parmesan
- Nudel-Blumenkohlaufauf mit Käse gratiniert

(Hiermit ergänzen wir gerne jedes Buffet ohne Aufpreis.)

### Saisonale Desserts

- Hausgemachtes Erdbeer-Tiramisu (Frühling-Sommer)
- Lauwarmer Apfelstrudel mit Zimt und Rahm (Herbst)
- Hausgemachter Backapfel mit Nussfüllung und Vanillesoße (Winter)

(Bitte nur ein Dessert für die ganze Gruppe.)

**pro Person 4,50 €**

Bei Fragen und Reservierungen helfen wir Ihnen gerne unter 04941/698460 oder unter [gastro@eez.aurich.de](mailto:gastro@eez.aurich.de).

Tradition trifft Fortschritt  
**„Grünkohlessen“**  
(ab 15 Personen)

---

### Das Grünkohlessen

Kommen Sie zu uns und genießen in gemütlicher Runde ein traditionelles ostfriesisches Grünkohlessen.

Wir reservieren einen separaten Raum für Sie und decken diesen liebevoll ein.

**Grünkohl gekocht mit Hafergrütze und Schweineschmalz, Kohlpinkel, Mettenden, Kassler, Grieben und Salzkartoffeln** bauen wir als Buffet für Sie auf.

Nach dem Essen laden wir Sie gerne auf einen kleinen „Absacker“ in Form eines Schnapses ein.

**Essen pro Person 13 €**

### Huuföhren up Platt (eine Stunde)

Se kumen mit up een von uns Huuföhrens un können kieken, wat bi uns so maakt word.

In en körten Präsentation worden Hör toerst de Histoorte von dat Entstahn, dat Konzept un dat Boowark vörstellt. Daarna wiesen wi Hör in uns Umloop de Besünnerheiden, de Technik van dat Huus un en heel Bült Achtergrundweten to all dat, wat hier geböhren deit. Heel wat besünners is de Gondel van en Windmöhlen E-115 van de Firma Enercon.

**Pro Person 3,00 €**

Sollten Sie Interesse haben oder Fragen, dann helfen wir Ihnen gerne unter 04941 698460 weiter.  
**Nur mit Reservierung im Voraus möglich.**

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

# Kaffee & Kuchen

für Gruppen ab 10 Personen

## Kaffee- und Kuchenpauschale

6,50 € p.P.

Aromatischer Fair Trade Kaffee aus der „Auricher Privatrösterei Hafen 5“, satt in der Warmhaltekanne und je ein Stück Kuchen pro Person.

Bitte wählen Sie aus:

- Käsekuchen
- Kirschkuchen
- Apfelkuchen
- Pflaumenkuchen
- Käsesahnetorte



Als Alternative bieten wir Ihnen Ostfriesentee in der Kanne, stilvoll auf Stövchen serviert mit Kluntje & Sahne an.

**Neu!**

Von März bis Oktober können Sie je nach Verfügbarkeit auch unseren beheizbaren Wintergarten, mit Blick auf Natur und Wasser, reservieren.

Bitte buchen Sie ihr Kuchenbuffet rechtzeitig vor Ihrem Besuch. So vermeiden Sie Wartezeiten und können direkt an für Sie reservierten und eingedeckten Tischen in besonderer Atmosphäre Ihren Aufenthalt genießen.

Bei Fragen zu Allergenen oder Zusatzstoffen helfen wir Ihnen gerne weiter.  
[gastro@eez.aurich.de](mailto:gastro@eez.aurich.de)

# Ostfriesisch Frühstück

für Genießer mit Zeit

## Unser Ostfriesenfrühstück ab 15 Personen:

Es erwarten Sie Weizen- und Mehrkornbrötchen, Schwarzbrot und frischer Stuten.

Zum Belegen wählen Sie aus appetitlich hergerichteten Platten, die mit Bauernsalami, Kochschinken, Emdener Matjes, Gouda und Brie bestückt sind.

Dazu gibt es frischen, hausgemachten Frischkäse mit Paprika und Frühlingslauch, Butter, Tomatenecken und knackige Gurkenscheiben.

Die Süße zum Frühstück bringen verschiedene Sorten Konfitüre, Rübennkraut und frisches Obst im Glas.

Außerdem servieren wir Ihnen frisch gebrühten, aromatischen Kaffee der Auricher Privatrösterei „Hafen 5“ und je Person einen Auricher Apfelsaft (0,2l).

Das Ostfriesenfrühstück wird als Buffet serviert, so kann sich jeder selber nach Belieben bedienen.

Pro Person 10,50 €\*  
je Portion+ 2,00 €

Optional bieten wir Ihnen frisch zubereitetes Rührei

je Portion+ 2,00 €

\*Alle weiteren Kaltgetränke sind im Preis nicht inbegriffen.



Bei Fragen zu Zusatzstoffen und Allergenen helfen wir Ihnen gerne weiter. [gastro@eez.aurich.de](mailto:gastro@eez.aurich.de)

# Herzhafte Suppen & Eintöpfe

Zwei herzhafte Eintöpfe oder Suppen zur Auswahl, aufgebaut als Buffet zum satt essen, dazu reichen wir Baguette.

- Gulaschsuppe
- Chili con Carne mit Mais und Bohnen
- Käse -Lauch -Suppe mit und ohne Hackfleisch
- Ostfriesische Erbsensuppe mit Fleischeinlage
- Linseneintopf mit Wiener Würstchen
- Hähnchencurryeintopf mit Paprikastreifen
  
- Kartoffelsuppe mit Gemüsestreifen (vegetarisch)
- Spargelcremesuppe (vegetarisch)
- Kürbis –Karottensuppe (vegetarisch)

**pro Person 6,50 €**

Die Auswahl bitte rechtzeitig vor dem geplanten Besuch bei uns buchen.  
Bei Rückfragen wenden Sie sich bitte an [gastro@eez.aurich.de](mailto:gastro@eez.aurich.de)