

Bar & Restaurant

**Das Webers**

*Gut essen und ausgelassen feiern*

AB  
20 PERSONEN

## *Kalt-warmes Gute-Laune-Buffet*

*Bunt, frisch, mediterran – schmeckt nach mehr/Meer*

### **VORSPEISEN**

#### **Große gemischte Salatschale**

Knackig-frische Blattsalate, Tomate, Gurke, Mais und Sonnenblumenkerne – mit hauseigenem Joghurt-Kräuter-Senf-Dressing und ofenfrischem Baguette

#### **Hausgemachte Gemüse-Antipasti**

Herzhaft marinierte Zucchini, Paprika und Champignons – liebevoll angerichtet auf markanten Relief-Porzellanplatten

#### **Tomate mit Mozzarella – der Italienklassiker**

Frisch-fruchtige Tomatenscheiben mit würzigem Mozzarella und feiner Balsamicocreme

#### **Honigmelone mit Schinken**

Süß-saftige Melonenkugeln mit mild geräuchertem Schinken

#### **Marinierte Schafskäsewürfel**

mit fein geschnittener Paprika, Lauchzwiebeln und Oliven veredelt

#### **Grüne und schwarze Mittelmeer-Oliven**

die aromatische Ölbaumfrucht – schmeckt solo oder zum Salat

#### **Eingelegte Peperoni aus Griechenland**

mit pikant-würzigem Geschmack

#### **Gefüllte Weinblätter – original griechische Spezialität**

In Salzlake eingelegte Weinblätter mit Reis

Bar & Restaurant

**Das Webers**

*Gut essen und ausgelassen feiern*

## *Kalt-warmes Gute-Laune-Buffet*

*Bunt, frisch, mediterran – schmeckt nach mehr/Meer*

### **HAUPTGERICHTE**

#### **Zanderfilet – besticht durch sein mageres, festes Fleisch**

Gebratenes Zanderfilet auf delikater Senfsauce

#### **Scheiben von der Hähnchenbrust**

Zartes Hähnchenfilet auf pikant-fruchtiger Currysauce

#### **Medaillons vom Schweinefilet**

Zart-saftige Schweinemedaillons auf fein-cremigen Rahmchampignons

#### **Buntes Familiengemüse**

Dreierlei aus gelben und orangen Karotten, Kohlrabi und Romanobohnen

#### **Kross gebackene Krokette**

aus feinstem Kartoffelpüree

#### **Kartoffel-Knoblauch-Gratin**

mit Sahne – überbacken

*oder*

#### **Rosmarinkartoffeln**

aus erntefrischen Drillingen – mit Knoblauch

### **NACHTISCH - DER KRÖNENDE ABSCHLUSS**

#### **Eierlikörcreme mit marinierten Beerenfrüchten**

schaumig gerührt und unsagbar cremig – allererste Sahne

#### **Feine Mousse au chocolat**

aus bester Zartbitter- und Vollmilchschokolade – der herrlich sahnige Genuss

### **KÄSE – SCHLIEßT DEN MAGEN**

#### **Französische Käsespezialitäten**

Exquisite Käseauswahl für alle Gourmets –  
verschiedene Frisch-, Weich- und Hartkäse – mit Weintrauben garniert

Bar & Restaurant

**Das Webers**

*Gut essen und ausgelassen feiern*

## **Rustikales Bratkartoffelbuffet**

*Hausgemacht, deftig, lecker*



**Saftiger Kräuter-Senf-Braten – ofenfrisch und herrlich zart**  
vom Schweinenacken – mit pikant abgeschmeckter Bratensauce

**Medaillons von der Putenbrust**  
Zart-saftige Putenmedaillons auf fein-cremigen Rahmchampignons

**Matjesfilets nach Hausfrauenart**  
Mild-zarte Matjesfilets nach Nordischer Art mit sahniger Apfel-Zwiebel-Sauce

**Hausgemachtes Sauerfleisch**  
aus dem schieren Schweinenacken nach einem traditionellen norddeutschen Rezept

**Rosa gegartes Roastbeef – butterzart und traumhaft saftig**  
aus dem Ofen mit würziger Ummantelung  
– kalt in feinen Scheiben serviert –

**Hauseigene Remouladensauce**  
mit reichlich frischer Petersilie – leicht und bekömmlich

**Deftige Bratkartoffeln**  
aus schmackhaften Lutzhorner Kartoffeln mit aromatischen Zwiebeln  
und kräftig geräuchertem Bauchspeck

**Große gemischte Salatschale**  
Knackig-frische Blattsalate, Tomate, Gurke, Mais und Sonnenblumenkerne –  
mit hausgemachtem Joghurt-Kräuter-Senf-Dressing

**Frischer Weißkrautsalat**  
Klassisch-frischer Krautsalat – abgerundet mit grüner Paprika

**Rotkohl-Zwiebel-Salat**  
Herzhafter Rotkohl – klassisch abgeschmeckt mit Zwiebeln

### **NACHTISCH - ALLERERSTE SAHNE**

**Joghurt-Quark-Creme mit Beerenfrüchten**  
mit Vanille und geschlagener Sahne – einfach köstlich

Bar & Restaurant

**Das Webers**

*Gut essen und ausgelassen feiern*

***Kleines Bratkartoffelbuffet***  
***Kompakt, reichhaltig, schmackhaft***



**Matjesfilets nach Hausfrauenart**

Zart-milde Matjesfilets nach Nordischer Art mit sahniger Apfel-Zwiebel-Sauce

**Hausgemachtes Sauerfleisch**

aus dem schieren Schweinenacken nach einem traditionellen norddeutschen Rezept

**Rosa gegartes Roastbeef – butterzart und traumhaft saftig**

aus dem Ofen mit würziger Ummantelung  
– kalt in feinen Scheiben serviert –

**Hauseigene Remouladensauce**

mit reichlich frischer Petersilie – leicht und bekömmlich

**Deftige Bratkartoffeln**

aus schmackhaften Lutzhorner Kartoffeln mit aromatischen Zwiebeln  
und kräftig geräuchertem Bauchspeck

**Große gemischte Salatschale**

Knackig-frische Blattsalate, Tomate, Gurke, Mais und Sonnenblumenkerne –  
mit hausgemachtem Joghurt-Kräuter-Senf-Dressing

**NACHTISCH – ALLERERSTE SAHNE**

**Joghurt-Quark-Creme mit Beerenfrüchten**

mit Vanille und geschlagener Sahne – einfach köstlich

Bar & Restaurant

**Das Webers**

*Gut essen und ausgelassen feiern*

AB  
25 PERSONEN

***Sonntagsbrunch – Frühstück und Mittag in Einem***  
*Der Klassiker – mit einer ausgewogenen Mischung  
aus kalten und warmen Speisen*

**FRÜHSTÜCK**

**Bunt gemischter Brotkorb**

Helle und dunkle Brötchen – morgenfrisch vom Bäcker  
Backfrisches Schwarz- und Weißbrot

**Butter – Marmelade – Honig – Nutella**

**Selbstgemachter Eiersalat**

mit knackigen Erbsen und gekochtem Schinken

**Geflügelsalat – aus eigener Herstellung**

mit süß-fruchtiger Ananas und Mandarine

**Tomate mit Mozzarella – der Italienklassiker**

Frisch-fruchtige Tomatenscheiben mit würzigem Mozzarella und feiner Balsamicocreme

**Geräucherter Lachs aus Norwegen**

in feinen Scheiben – mit mild-scharfem Sahnemeerrettich

**Matjesfilets nach Hausfrauenart**

Zart-milde Matjesfilets nach Nordischer Art mit sahniger Apfel-Zwiebel-Sauce

**Honigmelone mit Schinken**

Süß-saftige Melonenkugeln mit herzhaft geräuchertem Schinken

**Zwiebelmettbällchen – von Hand gedreht**

aus bestem Schweinefleisch – mit fein geschnittenen Zwiebelwürfeln

**Bunte Aufschnittplatte**

mit Edelsalami und Delikatess-Putenbrust

**Französische Käsespezialitäten**

Exquisite Käseauswahl für alle Gourmets –  
verschiedene Frisch-, Weich- und Hartkäse – mit Weintrauben garniert

Bar & Restaurant

**Das Webers**

*Gut essen und ausgelassen feiern*

*Sonntagsbrunch – Frühstück und Mittag in Einem  
Der Klassiker – mit einer ausgewogenen Mischung  
aus kalten und warmen Speisen*

**FRÜHSTÜCK**

**Frisch zubereitetes Rührei**

aus Bokeler Eiern mit frisch geschnittenen Schnittlauchröllchen

**MITTAGESSEN**

**Saftiger Kräuter-Senf-Braten – ofenfrisch und herrlich zart**  
vom Schweinenacken – mit pikant abgeschmeckter Bratensauce

**Rahmgeschnetzeltes von der Putenbrust**  
mit dreifarbigem Paprika und frischen Champignons

**Buntes Familiengemüse**  
Dreierlei aus gelben und orangen Karotten, Kohlrabi und Romanbohnen

**Petersilienkartoffeln**  
aus erntefrischen Lutzhorner Kartoffeln – mit zerlassener Butter  
und frischer Petersilie

**Kross gebackene Krokette**  
aus feinstem Kartoffelpüree

**NACHTISCH – ALLERERSTE SAHNE**

**Joghurt-Quark-Creme mit Beerenfrüchten**  
mit Vanille und geschlagener Sahne – einfach köstlich

**Feine Mousse au chocolat**  
aus bester Zartbitter- und Vollmilchschokolade – der herrlich sahnige Genuss

Bar & Restaurant

**Das Webers**

*Gut essen und ausgelassen feiern*



## **Exklusives Frühstücksbuffet**

*Morgenstund hat Gold im Mund*

### **Bunt gemischter Brotkorb**

Helle und dunkle Brötchen – morgenfrisch vom Bäcker  
Backfrisches Schwarz- und Weißbrot

### **Butter – Marmelade – Honig – Nutella**

### **Naturjoghurt**

cremig-leicht

### **Frischer Obstsalat**

aus saisonalen Früchten

### **Selbstgemachter Eiersalat**

mit knackigen Erbsen und gekochtem Schinken

### **Geflügelsalat – aus eigener Herstellung**

mit süß-fruchtiger Ananas und Mandarine

### **Tomate mit Mozzarella – der Italienklassiker**

Frisch-fruchtige Tomatenscheiben mit würzigem Mozzarella  
und feiner Balsamicocreme

### **Geräucherter Lachs aus Norwegen**

in feinen Scheiben – mit mild-scharfem Sahnemeerrettich

### **Matjesfilets nach Hausfrauenart**

Zart-milde Matjesfilets nach Nordischer Art mit sahniger Apfel-Zwiebel-Sauce

### **Honigmelone mit Schinken**

Süß-saftige Melonenkugeln mit herzhaft geräuchertem Schinken

### **Zwiebelmettbällchen – von Hand gedreht**

aus bestem Schweinefleisch – mit fein geschnittenen Zwiebelwürfeln

### **Bunte Aufschnittplatte**

mit Edelsalami und Delikatess-Putenbrust

### **Französische Käsespezialitäten**

Exquisite Käseauswahl für alle Gourmets –  
verschiedene Frisch-, Weich- und Hartkäse – mit Weintrauben garniert

### **Frisch zubereitetes Rührei**

aus Bokeler Eiern mit frisch geschnittenen Schnittlauchröllchen

### **Tomate und Gurke**

Würfel von der Tomate und Salatgurke

Bar & Restaurant

**Das Webers**

*Gut essen und ausgelassen feiern*

**Kleines Schnitzelbuffet**  
*Schlicht, schnörkellos – schmeckt!*



**Kleine Schweineschnitzel – pfannenfrisch mit krosser Panade**  
aus dem mageren Schweinerücken – mit Zitronenscheiben garniert

**Jägersauce**

Fein-cremige Champignon-Rahmsauce – mit Knoblauch

**Balkansauce**

Pikant-fruchtige Paprika-Tomaten-Sauce – mittelscharf gewürzt

**Deftige Bratkartoffeln**

aus schmackhaften Lutzhorner Kartoffeln mit aromatischen Zwiebeln und kräftig geräuchertem Bauchspeck

**Kross gebackene Krokette**

aus feinem Kartoffelpüree

**Große gemischte Salatschale**

Knackig-frische Blattsalate, Tomate, Gurke, Mais und Sonnenblumenkerne – mit hausgemachtem Joghurt-Kräuter-Senf-Dressing

*oder*

**Buntes Familiengemüse**

Dreierlei aus gelben und orangen Karotten, Kohlrabi und Romanbohnen

**NACHTISCH (OPTIONAL)**

**Joghurt-Quark-Creme mit Beerenfrüchten**

mit Vanille und geschlagener Sahne – einfach köstlich

Bar & Restaurant

**Das Webers**

*Gut essen und ausgelassen feiern*

## Buffetpreise

### KALT-WARMES GUTE-LAUNE-BUFFET (AB 20 PERSONEN)

20 - 29 Personen	34,90 € pro Person
30 - 39 Personen	33,80 € pro Person
40 - 59 Personen	33,00 € pro Person
60 - 79 Personen	32,50 € pro Person
ab 80 Personen	32,10 € pro Person

### RUSTIKALES BRATKARTOFFELBUFFET (AB 20 PERSONEN)

20 - 29 Personen	24,90 € pro Person
30 - 39 Personen	24,10 € pro Person
40 - 59 Personen	23,50 € pro Person
60 - 79 Personen	23,20 € pro Person
ab 80 Personen	23,00 € pro Person

### KLEINES BRATKARTOFFELBUFFET (AB 15 PERSONEN)

ab 15 Personen	21,90 € pro Person
----------------	--------------------

### SONNTAGSBRUNCH (AB 25 PERSONEN)

ab 25 Personen	24,00 € pro Person
inklusive Getränkepauschale (5,90 €) für Kaffee, Tee und Orangensaft	29,90 € pro Person

### EXKLUSIVES FRÜHSTÜCKSBUFFET (AB 20 PERSONEN)

ab 20 Personen	16,00 € pro Person
inklusive Getränkepauschale (5,90 €) für Kaffee, Tee und Orangensaft	21,90 € pro Person

### KLEINES SCHNITZELBUFFET (AB 15 PERSONEN)

ab 15 Personen	16,00 € pro Person
inklusive Nachtisch (3,90 €)	19,90 € pro Person