



MENÜs und BÜFETTs 2019



BACKENKÖHLER

SEIT 1835

Dorfring 40

27777 Ganderkesee/Stenum

Tel.: +49 (0) 42 23 / 73-0

Fax: +49 (0) 42 23 / 73-399

info@hotel-backenkoehler.de

www.hotel-backenkoehler.de

Mehr Wert für Mensch, Tier und Natur

Unsere Genuss-Philosophie – zurück zum Natürlichen.

Unser Ziel:

**Immer mehr regionale, hochwertige Lebensmittel verwenden
und weniger Speiseabfälle produzieren.**

**Wir beziehen Rind-, Geflügel- und Schweinefleisch
ausschließlich aus bekannter Herkunft.**

**Die Rinder befinden sich ausschließlich auf freiem Feld
und die Schweine werden in Offenstall-Haltung aufgezogen.**

**Gesundes Futter, Aufzucht frei von Hormonen
und Antibiotika. Der Partner unseres Vertrauens
ist die Fleischerei Meerpohl aus Oldenburg.**

**Regionale Landwirte werden uns zur Erntezeit
immer mehr mit Gemüse und Obst beliefern.
Kräuter bauen wir zum Teil selbst an.**

**Brot, Brötchen und Kuchen kommen
aus der hauseigenen Backstube.**

**Besonders wichtig ist es uns,
sich viel Zeit für Ihre Wünsche zu nehmen.**

**Wir sind noch nicht perfekt, aber wir befinden uns
mitten im Prozess der Veränderung
und machen es Stück für Stück einfach immer besser.**

**Cerstin und Uwe Vosteen
und das Backenköhler-Team**

Das Team vom Hotel Backenköhler



... begegnet sich auf Augenhöhe.

INHALT...

MENÜ's zum Zusammenstellen

Kalte Vorspeisen.....	05
Suppen	06
Warme Vorspeisen / Zwischengerichte.....	07
Hauptgerichte	08-10
Desserts.....	11

BÜFETT's	12-17
-----------------------	--------------

KAFFEETAFEL	18
--------------------------	-----------

KALTE VORSPEISEN

(Die Preise sind nur in Verbindung mit einem Menü gültig!)

- | | |
|--|-------------------------------|
| 1) Frische Nordseekrabben | Tagespreis ca. 10,20 € |
| an bunten Blattsalaten mit Cocktailsauce,
Toast und Butter | |
| 2) Röschen vom Graved-Lachs | 10,00 € |
| mit Blattsalatherzen in Kräuter-Honig-Dipp,
Dillsahne und kleine Kartoffel-Meerrettichplätzchen,
Baguette und Butter | |
| 3) Salatvariationen | 10,30 € |
| mit warmer Entenbrust, Baguette und Butter | |
| 4) Mango-Avocado-Salat | 9,60 € |
| mariniert mit Schalotten-Himbeer-Vinaigrette,
Baguette und Butter | |
| 5) Löffel-Amuse | 10,90 € |
| Lachstatar, Entenbrust und Schweinekräuterrücken
mit frischen Früchten garniert,
Mehrkornbaguette und Kräuterbutter | |
| 6) Tapas-Vorspeisenauswahl | 11,90 € |
| mit eingelegten Paprika, Oliven, Datteln im Speckmantel,
lauwarmen Champignons, Landbrot und Butter | |
| 7) 3 Scheiben Tomaten-Bruschetta | 8,50 € |
| mit Basilikum verfeinert,
an Rucola und gerösteten Pinienkernen | |
| 8) Büffelmozzarella | 9,90 € |
| mit Strauchtomaten, an Limetten-Vinaigrette
und hausgebackenem Olivenbaguette | |

SUPPEN

(Sind im Preis der Hauptgerichte enthalten. Teilweise mit Aufpreis)

- 1) **„Hochzeitssuppe“ (traditionell hergestellt)**
Hühnerkraftbrühe mit Eierstich, Spargel und Fleischbällchen
- 2) **Suppe von Wiesenchampignons**
Cremesuppe von frischen Champignons und feinen Kräutern mit Sahnehaube
- 3) **Klare Champignonessenz** (nur in kleinen Tassen)
mit feinblättrigem Gemüse, Maultaschen, abgeschmeckt mit Sherry, und Käsestange
- 4) **Cremesuppe von frischem Lauch** mit Sahnehaube
- 5) **Cremesuppe von Stangenspargel** mit Sahnehaube
(nur in der Saison)
- 6) **Legierte Brunnenkressesuppe mit Lachsstreifen**
(nur in kleinen Tassen)
- 7) **Rahmsuppe „Hamilton“**
leichte Geflügelcreme mit einem Hauch Curry, feinen Gemüswürfeln und Kressehaube
- 8) **Orangen-Karottencremesuppe**
- 9) **Linsencremesuppe** mit Streifen von der geräucherten Entenbrust
(nur in kleinen Tassen plus 0,70 €)
- 10) **Kürbiscrème mit Sonnenblumenkernen**
(nur in der Saison)
- 11) **Tomatencremesuppe mit Sahnehaube**

WARME VORSPEISEN / ZWISCHENGERICHTE

(Die Preise sind nur in Verbindung mit einem Menü gültig!)

- | | | |
|----|---|---------|
| 1) | Seezungenröllchen
in Pinot-Grigio-Sauce und Kräuterrisotto | 10,00 € |
| 2) | gedünstetes Lachsfilet
im Gemüsesud, Weißweinsauce, Safranrisotto | 9,90 € |
| 3) | Filet vom Red Snapper
an Gurken-Kürbis-Gemüse, bunte Nußkartoffeln | 8,80 € |
| 4) | Garnelenspieß
auf sautiertem Sprossengemüse,
dazu hausgemachte Aioli und ofenfrisches Baguette | 11,80 € |
| 5) | geräucherte Hähnchenbrust
auf einem Kartoffel-Zucchini-puffer
mit einer Apfel-Kräutervinaigrette | 8,90 € |
| 6) | frische Jakobsmuscheln gebraten
an Kürbis-Chutney und Tomaten-Käsebaguette | 12,70 € |
| 7) | dreierlei Zucchinitörtchen
mit Kurkuma, Tomate und Schafskäsegefüllt,
Balsamico Glace | 9,90 € |
| 8) | Rosa Tranchen vom Dry-Aged-Schweinerücken
auf Gemüse-CousCous,
garniert mit Strohkartoffeln | 9,50 € |

HAUPTGERICHTE

**Alle Preise beinhalten Suppe und Dessert. Teilweise erheben wir bei der Suppe und beim Dessert einen geringen Aufschlag.
Die Salatvarianten finden Sie auf Seite 10.**

- 1) Stenumer Bratenauswahl 31,90 €**
Rinder-, Schweine- und Putenrollbraten,
Burgundersauce, Champignonrahmsauce,
saisonale Gemüseauswahl,
Petersilienkartoffeln, Kartoffelkroketten, Salatvariante

- 2) regionales Hochzeitsmenü 31,90 €**
gefüllte Rinderrouladen, Putenrollbraten,
pikanter Spießbraten,
Burgundersauce, Champignonrahmsauce,
saisonale Gemüseauswahl,
Petersilienkartoffeln, Kartoffelkroketten, Salatvariante

- 3) Hochzeitsmenü 2.0 31,90 €**
Schweineoberschale mit Honig-Dijonsenf mariniert,
Putenrouladen mit Tomate-Mozzarella gefüllt,
Rinderhüftmedaillons mit Zwiebeln, Gurke und Speckkrone,
Basilikumrahmsauce, Pfefferrahmsauce,
saisonale Gemüseauswahl,
Kartoffelwedges, Penne-Nudeln, Salatvariante

- 4) Festtagsmenü 33,30 €**
Schweinefilet und gefüllte Rinderrouladen,
Burgundersauce, Calvadossauce,
saisonale Gemüseauswahl,
Petersilienkartoffeln, Kartoffelkroketten, Salatvariante

- 5) Hirschrücken und Schweinefilet 36,70 €**
Pfifferlinge in Cognacrahmsauce, Sauce Hollandaise,
geschmorter Wirsing Kohl, Apfelspalten, erlesenes Gemüse,
Rosmarinkartoffeln, Kartoffelkroketten, Salatvariante

- 6) **Entenbrust „rosa“ gebraten und Schweinefilet** **34,50 €**
Grand-Marnier-Sauce, Calvadosauce,
frische Champignons, Broccoli in Mandelbutter,
Karotten, Blumenkohl,
Süßkartoffelpüree, Kartoffelkroketten, Salatvariante
- 7) **„Stenumer Filetplatte“** **38,60 €**
Rinder- und Schweinefilets,
Burgundersauce, Sauce Hollandaise,
saisonale Gemüseauswahl, Kartoffelkroketten,
Petersilienkartoffeln, Salatvariante
- 8) **„Schlemmerplatte“ Roastbeef und Schweinefilet** **35,70 €**
mit Kräutersaitlingen, Morchelrahmsauce,
Balsamico-Apfelsauce, Mandelbroccoli,
Kartoffelkroketten, Kartoffelgratin, Salatvariante
- 9) **Spießbraten und Hähnchenbrustfilet
mit Mandelsplittern überzogen** **29,90 €**
Thymiansauce, saisonale Gemüseauswahl,
Petersilienkartoffeln, Kartoffelkroketten, Salatvariante
- 10) **Schweinefilet und Hähnchenbrust
mit Mandelsplittern überzogen** **32,80 €**
Calvadosauce, Pfefferrahmsauce,
saisonale Gemüseauswahl,
Petersilienkartoffeln, Kartoffelkroketten, Salatvariante
- 11) **Spießbraten und gefüllte Rinderroulade** **31,00 €**
Zwiebel-Estragonsauce, saisonale Gemüseauswahl,
Kartoffelpaprikagratin, Kartoffelkroketten, Salatvariante
- 12) **frischer Stangenspargel** **nur in der Saison ca. 32,20 – 33,20 €**
Ammerländer Katenrauchsinken,
kleine Schweineschnitzel,
Sauce Hollandaise, Buttersauce, Petersilienkartoffeln

- 13) Bayrische Platte** **29,50 €**
mit Fleischkäse, Backschinken, Weißwurst,
Sauerkraut, Kartoffelpüree,
Bratkartoffeln mit süßem Senf, Salatvariante
- 14) Hirschkeulen- und Wildschweinbraten** **36,70 €**
Pfifferlingrahmsauce, Zuckerrübenjus,
glasierter Rosenkohl, Apfelrotkohl,
Kartoffelklöße und Eierspätzle
- 15) mild gepökelte Rinderbrust und Backschinken** **32,50 €**
Meerrettichsauce, Rosinenmerlotjus,
glasierte Schwarzwurzeln, Gemüseschmorkohl, Butterbohnen,
Petersilienkartoffeln, Kartoffelkroketten, Salatvariante

SALATVARIANTEN ZU DEN HAUPTGERICHTEN:

Variante 1

Ceasar Salad mit Parmesan, Croûtons und Römersalat
in Ceasar Dressing

Variante 2

Rotkohlsalat mit Walnüssen und Orangenfilets

Variante 3

Amerikanischer Weißkohlsalat mit Möhrenstreifen
und Sahnedressing

Variante 4

Feldsalat mit Tomatenwürfel, hausgemachten Kartoffelchips
und Kräutervinaigrette

Variante 5

bunter Bauernsalat mit Schafskäsewürfel, Tomaten, Oliven,
Mais, Paprika und Kräutervinaigrette

DESSERTS

(Sind im Preis der Hauptgerichte enthalten. Teilweise mit Aufpreis)

- 1) **Rote Grütze mit Vanillesauce**
- 2) **Espressocreme** mit Sahne
- 3) **Schokoladenpudding** mit Vanillesauce
- 4) **Vanillecreme** mit Fruchtmark + 0,60 €
- 5) **3 Kugeln Eis mit Sahne** + 0,60 €
- 6) **Zitronencreme** mit Sahne + 1,20 €
- 7) **Marinierte Williamsbirne** + 2,40 €
an Mousse au chocolat und Cappuccino-Rahmeis
- 8) **Vanilleeis** mit heißen Himbeeren oder Kirschen + 1,20 €
- 9) **Vanilleeis** + 1,60 €
mit Grand-Marnier-Sauce, Orangenfilets, Schlagrahm
- 10) **lauwarme Apfeltarte** mit Vanilleeis und Sahne + 1,70 €
- 11) **Variationen von exotischen Früchten** + 2,00 €
mit Vanilleeis auf dreierlei Früchtespiegel
- 12) **Mandelparfait** an zweierlei Früchtespiegel + 2,50 €
- 13) **Walnußeis** mit heißen Pflaumen und Zimtsauce + 2,10 €
- 14) **Mousse au chocolat** + 2,60 €
mit grünen Feigen auf Vanille-Eierbrandwein-Rahm, Mandelsplitter
- 15) **Schokoladen-Chili-Terrine mit Himbeerschmand** + 2,70 €
- 16) **Minzcreme** mit Orangensorbet und Schokoladenspaghetti + 2,70 €
- 17) **Bratapfel** mit Mohneis und Vanilleschaum + 1,60 €
- 18) **Tiramisu mit Mascarpone** + 2,60 €
- 19) **„Crêpes Suzette“** + 2,50 €
Vanilleeis mit dünnem Eierpfannkuchen an Orangensauce und Schlagrahm

SCHNITZELBÜFETT

Suppe

„Hochzeitssuppe“
Hühnerkraftbrühe mit Eierstich,
Spargel und Fleischbällchen

* * *

kalte Speisen

bunte Salate mit Tomatenvinaigrette und Balsamico
und marinierte Salate,
Baguette und Butter

warme Speisen

Schweineschnitzel und Hähnchenschnitzel,
Cordon bleu vom Schweinerücken,
Hähnchenschnitzel mit Tomate und Mozzarella überbacken,
Champignonrahmsauce,
pikante Paprikasauce,
Sauce Béarnaise,
bunte Gemüseauswahl,
Pommes frites,
Bratkartoffeln,
Butterspätzle

* * *

Dessert

Rote Grütze mit Vanillesauce

**Bei mindestens 30 Personen:
31,70 € pro Person**

KÖHLERBÜFETT

Suppe

„Hochzeitssuppe“
Hühnerkraftbrühe mit Eierstich,
Spargel und Fleischbällchen

* * *

kalte Speisen

Räucherforelle mit Meerrettichsahne,
Krautsalat, Kartoffel-Specksalat, Eiersalat,
Auswahl von Rohkost mit Rettich, Radieschen, Karotten und Tomaten,
Blattsalate mit Joghurtdressing,
„Obatzter“ mit Brezeln (Bayrische Frischkäsecreme),
Auswahl von Mettwürsten mit mariniertem süß-sauren Gemüse,
„Käse mit Musik“ (in Öl eingelegter Harzer Käse),
hausgebackenes Bauern- und Zwiebelbrot, Salzbutter

warme Speisen

Krustenbraten aus dem Backofen mit Burgundersauce,
deftige Weißwurst, Leberkäse im Ganzen, Brathähnchen,
Süßer Senf und Altbiersauce,
Kümmelkraut, Speckrosenkohl,
Blumenkohlröschen mit polnischer Sauce,
Bratkartoffeln, Kartoffelknödel, Kartoffelgratin

* * *

Dessert

Bayrische Creme mit Fruchtmark,
Lauwarmer Apfelstrudel mit Honigsauce,
Vanille-Mandelpudding

**Bei mindestens 35 Personen:
39,30 € pro Person**

SCHLEMMERBÜFETT

Suppe

Tomatencremesuppe mit Sahnehaube
oder Cremesuppe von frischem Lauch mit Sahnehaube

* * *

kalte Speisen

Salat von Tiefseegarnelen mit Champignons,
Rinderoberschale „rosa“ mit saurem Gemüse umlegt,
Crêpesröllchen mit Rauchlachs und Frischkäse gefüllt,
pochierter ganzer norwegischer Fjordlachs,
Medaillons vom Schweinefilet mit Früchten garniert,
Tomaten-Mozzarellasalat, bunter Bauernsalat mit Schafskäsewürfeln,
Variation von Blattsalaten frisch vom Markt mit Sonnenblumenkernen, Tomaten,
Gurken, Mais, Balsamico-Dressing und French-Dressing,
große Brotauswahl, Buttertraube, Käseauswahl mit frischen Weintrauben

warme Speisen

überbackenes Hähnchenbrustfilet an glasierten Kohlrabistiften,
Frühlingslauchrahmsauce,
Krustenbraten aus dem Backofen mit Burgundersauce,
frischer Blumenkohl mit polnischer Sauce, Karotten,
herzhaftes Pfannengemüse mit Champignons, Cherrytomaten,
Zucchini, Paprika und Lauch in Olivenöl gebraten (vegan),
Bratkartoffeln und Kartoffelkroketten

* * *

Dessert

Pfirsich-Schmand-Creme mit Krokant

Bei mindestens 35 Personen: 37,40 € pro Person

- Bei erneutem Verzehr auch zum Nachtessen erhöht sich der Büfettpreis um 10,80 € pro Person.
- Es werden nachts nur die kalten Speisen und eine Suppe aufgebaut.

ITALIENISCHES BÜFETT

Suppe

„Minestrone“ – Italienische Gemüsesuppe
oder Tomatencremesüppchen mit Grießnockerln und frischem Basilikum

* * *

kalte Speisen

Tomaten-Mozzarella mariniert in Basilikum-Öl, Parmaschinken, Honigmelonenschiffchen und Grissinistangen, Krevettencocktail in Knoblauchsauce, Auswahl von hausgemachten „Anti-Pasti-Spezialitäten: gefüllte Champignons, eingelegte Auberginen, Zucchini, Paprika und Tomaten, Variation von italienischen Blattsalaten mit Balsamicoessig und Tomaten-Vinaigrette, „Vitello Tonnato“ – vom Schweinerücken und Thunfischsauce, Ciabatta- und Pizzabrot, Kräuterbutter

warme Speisen

gegrilltes Doradenfilet an gebackenem Rucola und Pinienkernen, Cremesauce von frischer Kresse, im Ganzen gebratener Schweinebraten mit getrockneten Tomaten und gehobeltem Parmesan, Tomaten-Sahne-Sauce mit Basilikum verfeinert, Champignonsauce, traditionelle italienische Lasagne, frischer Blumenkohl mit polnischer Sauce, Karotten, herzhaftes Pfannengemüse mit Champignons, Cherrytomaten, Zucchini, Paprika und Lauch in Olivenöl gebraten (vegan), Rosmarin-Drillinge und Butternudeln

* * *

Dessert

Italienisches Eisvergnügen mit zweierlei Fruchtsaucen, Schokoladensauce, Schlagsahne, Hohlhippen und Krokantstreuseln, Tiramisu mit Espressocreme und frischen Früchten umlegt

Bei mindestens 35 Personen: 37,70 € pro Person

- (Bei einer Ergänzung des Büfetts durch „Hähnchenbrust mit Tomate-Mozzarella-Mousse gefüllt im Ofen gebacken“ erhöht sich der Preis um 2,00 € pro Person.)
- Bei erneutem Verzehr auch zum Nachtessen erhöht sich der Büfettpreis um 10,80 € pro Person.
- Es werden nachts nur die kalten Speisen und eine Suppe aufgebaut.

BÜFETT „GOURMET“

Suppe

Tomatencremesuppe mit Sahnehaube oder Hühnerkraftbrühe mit Einlage

* * *

kalte Speisen

Salat von Tiefseeshrimps, Rinderoberschale „rosa“ mit saurem Gemüse umlegt,
Honigmelone mit zweierlei Schinken, Forellenfilets aus dem Wacholderrauch,
„rosa“ Offenstall Schweinerücken mit Mango Chutney,
Pfeffermakrele, Lachssteak mit Dill–Senf-Sauce,
Variation von Blattsalaten frisch vom Markt mit Sonnenblumenkernen,
Tomaten, Gurken, Mais, Balsamico-Dressing und French-Dressing,
große Brotauswahl, Käseauswahl mit frischen Weintrauben

warme Speisen

gebratene Maispoularde mit glacierten Weintrauben und Feigen-Senfsauce,
pikanter Schweinerollbraten mit einer würzigen Zwiebelfüllung und Schalotten-Jus,
Roastbeef in einem Kräutermantel, Sauce Béarnaise,
pochierte Lachsmedaillons auf Krebschaumsauce,
frischer Blumenkohl mit polnischer Sauce, Karotten,
herzhaftes Pfannengemüse mit Champignons, Cherrytomaten,
Zucchini, Paprika und Lauch in Olivenöl gebraten(vegan),
Kartoffelgratin mit Majoran abgeschmeckt und buntem Reis

* * *

Dessert

Tiramisu mit frischen Früchten an einer leichten Espressosauce
oder Bayrische Creme mit Himbeermark

Bei mindestens 35 Personen: 50,40 € pro Person

- Bei erneutem Verzehr auch zum Nachtessen erhöht sich der Büfettpreis um 12,70 € pro Person.
- Es werden nachts nur die kalten Speisen und eine Suppe aufgebaut.

BÜFETT „CHALET“

Suppe

Orangen-Karottencremesuppe mit Ingwer verfeinert

* * *

kalte Speisen

„rosa“ Offenstall Schweinerücken gebraten mit Ananas-Ingwer-Salsa,
Nordseekrabbensalat mit Tomaten, Gurken und Schnittlauch,
Schillerlocken und geräucherter Graved Lachs auf einem Spiegel
mit exotischen Früchten garniert,
Serranoschinken an einer Auswahl von Antipasti und gerösteten Pinienkernen,
Variation von Blattsalaten frisch vom Markt
mit gerösteten Sonnenblumenkernen, Croûtons, French- und Joghurtdressing,
verschiedene italienische Landbrotsorten und Tomatenbutter,
Käseauswahl mit frischen Feigen und Brotsegeln garniert

warme Speisen

Rinderfilet mit 7-Kräutern und Dijon-Senf mariniert
an Thymian-Merlotjus, Rosmarin-Scampispieße auf Safran-Gemüse-Risotto,
gebratene Hähnchenbrust im Sesammantel an Ananas-Currysauce,
vegane Falafelbällchen,
frischer Blumenkohl mit polnischer Sauce, Karotten,
herzhaftes Pfannengemüse mit Champignons, Cherrytomaten,
Zucchini, Paprika und Lauch in Olivenöl gebraten(vegan),
Kartoffel-Lauchgratin und kleine Rosmarinkartoffeln

* * *

Dessert

Dreierlei Mousse von Schokolade, Himbeer und Mango (in kleinen Gläsern)

Bei mindestens 60 Personen: 58,90 € pro Person

Bei mindestens 45 Personen: 59,90 € pro Person

- Bei erneutem Verzehr auch zum Nachtessen erhöht sich der Büfettpreis um 17,00 € pro Person.
- Es werden nachts nur die kalten Speisen und eine Suppe aufgebaut.

KAFFEETAFEL

Sie wählen Kuchensorten und die Anzahl der Torten selbst aus. Die Torten werden im Ganzen berechnet. Die übriggebliebenen Stücke können Sie dann selbstverständlich mit nach Hause nehmen.

Die Kaffee- und Teepauschale wird extra berechnet.

Aus diesen **HAUSGEBACKENEN** Sorten können Sie wählen:

SAHNETORTEN:

Preis pro Torte: 53,00 € (12 Stücke)

- Schwarzwälder Kirschtorte
- Schokoladen-Stracciatella-Sahnetorte
- Nuss-Sahnetorte mit Marzipan
- Apfel-Mohn-Sahnetorte
- Herrentorte
- Waldbeer-Baisertorte
- Latte-Macchiato-Sahnetorte mit Salzkaramell
- Pavlova (Baisertorte) mit frischen Früchten
- Orangen-Schokoladentorte
- Spekulatius-Sahnetorte
- Schokoladen-Mintzorte

KUCHEN

(mit separater Schlagsahne):

Preis pro Torte: 44,00 € (10 Stücke)

- gedeckter Apfelkuchen mit Zuckerguss
- gebackener Käsekuchen
- gebackener Käse-Mandarinenkuchen
- gebackener Aprikosenkuchen mit Marzipan
- Rübli torte
- dunkler Schokoladen-Brownie
- Himbeerkuchen
- gemischter Obstkuchen
- In der Saison: Erdbeerkuchen und Blaubeerkuchen

TORTE MIT BUTTERCREME:

Preis pro Torte: 53,00 € (12 Stücke)

- Maracuja-Walnuss-Torte
- Schokoladen-Himbeer-Torte
- Orangen-Grand-Marnier-Torte
- Donauwelle
- Frankfurter Kranz

BUTTERKUCHEN:

(Mindestmenge: 10 pro Sorte)

Butterkuchen 3,60 €/Stück
Apfelbutterkuchen 4,00 €/Stück

KLEINE STÜCKE BUTTERKUCHEN ZUSÄTZLICH ZUR KAFFEETAFEL:

(Mindestmenge: 20 pro Sorte)

Butterkuchen 2,00 €/Stück
Apfelbutterkuchen 2,20 €/Stück

zuzüglich:

Kaffee- und Teepauschale 5,90 € pro Person

inkl. Kaffee, Tee, Cappuccino,

Espresso, Milchkaffee und Latte Macchiato

Sonstiges:

An den Weihnachtsfeiertagen erhöhen sich die Menü- und Büfettpreise um 2,00 € pro Person.

Backenköhler Stenum Hotel- und Restaurant GmbH

Geschäftsführung: Uwe Vosteen, Cerstin Vosteen

Volksbank Delmenhorst-Schierbrok eG

IBAN: DE45 2806 7170 0100 4506 00 BIC/SWIFT: GEN ODE F1 GSC

LzO Delmenhorst

IBAN: DE89 2805 0100 0000 5605 65 BIC/SWIFT: SLZ ODE 22