



Feste feiern

Liebe Gäste.

Gut essen und trinken, in entspannter Atmosphäre mit Familie, Freunden oder Kollegen eine schöne Zeit haben, oder einfach nur ein Glas Wein oder Bier genießen...

Mitten im Herzen der Stadt möchten wir Sie gern mit feinen Köstlichkeiten verwöhnen.

Wir verwenden und servieren ausschließlich selbstgemachte und regionale Produkte; und wenn Sie Freude an diesem Genießertreffpunkt und an unseren Leckereien haben, dann freut das auch uns.

Auf den folgenden Seiten haben wir für Ihre Feiern und Veranstaltungen verschiedene Speisen zur Auswahl zusammengestellt. Die Preise gelten ab 30 Personen. Bei weniger Gästen müssen wir einen Aufschlag berechnen.

Wir beraten sie gerne in einem persönlichen Gespräch und verwirklichen auch Ihre individuellen Wünsche. Bitte vereinbaren Sie rechtzeitig einen Termin mit uns.

Wir freuen uns auf Sie.

Ihr Team von Staggés Event.

Marktstraße 13 · 27711 Osterholz-Scharmbeck
ribanacolar@gmail.com
Mobil 0171 7910767



Frühstücksbuffet

Verschiedene Wurst- und Käsesorten
Marmeladen und Honig
Quark oder Joghurt, Müsli
Nürnberger Würstchen, Grillspeck
Lachs und Forelle
Rührei
Obstsalat
Butter, Brot und Brötchen, Croissants

12,90 pro Person

Brunchbuffet

Zusätzlich:

Geschnetzeltes mit Beilagen

5,40 pro Person

Schweinekrustenbraten, Beilagen und Gemüse

6,90 pro Person



Kalte Speisen oder Vorspeisen

Wählen Sie 4 Speisen zu den Buffets aus

Verschiedene Antipasti wie
Paprika, Auberginen, Pilze, Zucchini, gebratene Peperoni,
eingelegte Artischocken und Oliven

Parmaschinken mit Melone

Tomate mit Mozzarella und Basilikumpesto

Käseplatte mit verschiedenen Käsesorten,
Obst, Brot oder Baguette und Butter

Fischplatte mit Räucherfisch und Fisch der Saison,

Meerrettichsauce und Senf-Honig-Sauce

Hausgemachte Wraps mit Fisch oder Gemüse

Spargelröllchen mit gekochtem Schinken und Remoulade

Roastbeef rosé mit Remoulade und Mixed Pickles

Salate zur Wahl wie

Krautsalat, Bauernsalat, Tomatensalat, Gurkensalat, Kartoffelsalat,
Bohnsalat oder gemischte Blattsalate (Salatplatte)
mit verschiedenen Dressings extra wie
Joghurtsauce, Kräutersauce, Honig-Senf-Sauce oder Balsamicosauce

Mett-Igel mit Roten Zwiebeln, Butter und Baguette

Rustikale Wurstplatte mit Butter und Baguette



Suppen

Wählen Sie 1 Suppe aus, die wir Ihnen auch gerne am Tisch servieren

Hochzeitssuppe

Rinderkraftbrühe mit Einlage

Tomatencremesuppe

Kartoffelcremesüppchen mit Lachs oder Speckwürfeln

Steinpilzsuppe

Spargelcremesuppe

4,50 pro Suppe/Person



Fleisch und Fisch

Wählen Sie 2 Fleisch-/Fischspeisen aus einer der drei Buffetgruppen

1

Krustenbraten – (Sauce nach Wahl extra)

Putenbraten – (Sauce nach Wahl extra)

Schweinebraten – (Sauce nach Wahl extra)

Verschiedene Schnitzel – (Sauce nach Wahl extra)

28,90 pro Person

2

Rinderbraten

Schweinefilet im Ganzen gebraten

Gegrillte Hähnchenbrust mit Früchten

Gebratenes Rotbarschfilet

Gebratener Seelachs

Miesmuscheln in Tomaten- oder Weißweinsauce
(nur von November bis Februar)

34,90 pro Person

3

Rouladen und Rouladensauce

Schweinefilet mit Speck umwickelt

Kalbsmedaillons in Speck-Salbei-Sauce

Rinderfilet am Buffet frisch aufgeschnitten

Ganzer Lachs oder Lachsfilet auf Spinatbett

Gebratener Zander

39,90 pro Person



Warme Beilagen

Auswahl zu unseren Buffets

Marktgemüse der Saison mit Kräuterbutter oder Hollandaise

Spinat

Rotkohl

Speckbohnen

Kartoffelgratin

Kroketten

Bratkartoffeln

Salzkartoffeln

Rosmarinkartoffeln

Wildreismischung

Bandnudeln mit Butter und Kräutern



Saucenauswahl

Pfeffer-Rahmsauce

Champignon-Rahmsauce

Currysauce

Limonensauce

Orangensauce

Tomatensauce

Kräuter-Sahnesauce

Meerrettichsauce

Dijon-Senf-Sauce



Nachspeisen

Es stehen 2 Speisen zur Auswahl

Obstsalat der Saison

Rote Grütze

Schokoladenpudding

Vanillepudding

Mousse au Chocolat

Weißer Chocomousse

Tiramisu

Panna cotta

Zitronencreme

Eistheke



Saucen zur Nachspeise

Vanillesauce

Schokoladensauce

Erdbeersauce

Himbeersauce

Heiße Kirschen, Himbeeren oder Erdbeeren



Getränkepauschale

· Die Pauschale beträgt 6 Stunden ·

Sektempfang mit Orangensaft
Weißwein und Rotwein
Haake Beck vom Fass
Alkoholfreies Bier (Beck's)
Wasser, Cola, Fanta, Sprite
Apfelsaft, Orangensaft
Korn
Weinbrand, Wodka, Bacardi
Bitter Lemon

26,90 pro Person

Obstler und Jägermeister
Whiskey, Sambuca, Havana, Ramazzotti
Gin
Fruchtsäfte

29,90 pro Person

Alle Preise beinhalten 19% MwSt.



Wir freuen uns auf Sie und
wünschen Ihnen eine schöne Feier.

