

Strücklinger Hof
Ihr ganz persönliches Restaurant und Kallage`s
Saal im Saterland
seit über 150 Jahren Der Treffpunkt ...

Unser Spezial Buffet 2020

Schweinelendchen mit Pilzrahmsoße

Geflügel – Knusperschnitzel

Geflügelbrustfilet in Thymiansoße

Tortellini Ricotta – Spinat mit Frischkäsesoße

Deftiger Backschinken aus dem Rohr am Buffet aufgeschnitten

Buttergemüse der Jahreszeit

Rosmarin Kartoffeln – Kartoffelgratin

Rohkostsalatbuffet mit zweierlei Dressings

Vanille - Erdbeersoße, Schokoladenkreme & Götterspeise mit
Vanillesoße

Unser besonderes Schlemmerbuffet

Festtagssuppe

Kleine hausgemachte Rinderrouladen in eigener
Soße

Schweinelenndchen in Pilzsoße

Geflügelbrustfilet in Curryrahm

Gebratenes Fischfilet auf Blattspinat

Butterreis – Salzkartoffeln – Kartoffelsahneggratin
Brokkoli – Blumenkohl – Butterböhnchen – Erbsen
und Möhren

Tomaten – Bohnen – Möhren – Gurken – Krautsalat

Dessert:

Vanillekrem mit Erdbeermark & Herrenkrem

Vanille – Eis mit heißen Sauerkirschen

Friesisches Buffet 2020

*Wir empfehlen unser Gesellschaftshaus bis zu 300 Personen für Familien, Betriebs,-
& Vereinsfeste, sowie Jubiläen & Hochzeiten*

Vorweg:

*Holsteiner Hochzeitssuppe vom Rind,
mit Fleischklößchen, Eierstich & Gemüsestreifen,
In der Terrine serviert*

Warmer Teil:

*Krustenbraten vom Bentheimer Landschwein,
Gebratener Zander auf Birne, Bohnen und Speck,
Kleine Rouladen mit eigener Soße
Dittmarscher Grillente mit Johannisbeersoße,*

*Gegrilltes Gemüse und Kräuter – Champignons aus der Pfanne
Apfel – Rotkohl, Salzkartoffeln, Kartoffelklöße und Unsere Krokette*

Kalter Teil:

*Friesische Tapas - leckere Gaumenkitzler von „Wiese und Meer“
Saterländer Schinken Variation mit Trauben und Melone
Rosa Scheiben vom friesischen Ochsen, mit Kräutern, Kapern und Olivenöl
Friesische Käseauswahl mit Landbrot und Salzbutter
Feines aus der Räucherfischkammer:
mit Lachs, Buttermakrele, Forelle, Aal und Krabben*

Große Rohkostsalatauswahl mit verschiedenen Dressings

süßer Abschluß:

*Sylter Rote Grütze mit Vanillesoße
Helgoländer Milchreisauflauf mit Zimtapfel
Ostfriesische Grünteeccreme mit Dörrobst*

Friesische Tapas :

*- Pikante Pfeffer - Wattwürmer, - Matjes Tatar mit rosa Pfeffer und Kapern,
- Tortilla Würfel mit Saterländer Schinken, - Friesischer Brotsalat mit Jeverländer Schafskäse, Kirschtomaten und Wildkräuter
Pesto*

Buffet Utendjer

*Unsere Festpreis Aktion für die Saison 2020
Wir empfehlen unser Gesellschaftshaus bis zu 300 Personen für Familien Betriebs
– Vereinsfeste – Jubiläen und Hochzeiten*

Sektempfang,
mit Markensekt & Orangensaft

*Saterländer Festtagssuppe mit reichlich Einlage,
am Tisch serviert*

*Gemischter Braten von Rind & Schwein, mit Pilzrahmsöße,
Apfelrotkohl, Salzkartoffeln unsere Krokette*

Jahreszeitlicher Salat

*Schokoladenkrem
Vanillekrem mit Erdbeermark*

Mitternachts Imbiss

Kalt:

*kerniger Landschinken, Strücker Mettopf, eingelegte Gürkchen,
Käsebrett mit Trauben Krautsalat Bohnensalat,
Butter & Schwarzbrot*

Kaffee & Teestation

Getränkeauswahl

*2 Sorten Weine, Fassbier, Korn, Kruiden, Roten, Quitte & Weinbrand 36% sowie alle
alkoholfreien Getränke, Open End“*

Buffet Torf Mudje

*Unsere Festpreis Aktion für die Saison 2020
Wir empfehlen unser Gesellschaftshaus bis zu 300 Personen für Familien, Betriebs
Vereinsfeste Jubiläen und Hochzeiten*

Sektempfang,
mit Kanalwasser, anderen Heimischen Spezialitäten

*Saterländer Festtagssuppe mit reichlich Einlage,
am Tisch serviert*

*Strukljer Burenbraten mit Kräuter Champignons,
Geflügelbrustfilet mit Apfel Calvadossoße, gebratenes Fischfilet mit Blattspinat,
&
Kleine Steaks vom Rind für Sie am Buffet frisch gebraten*

*Gemüseauswahl der Jahreszeit, Pasta mit mediterranem Gemüse in Pesto
geschwenkt, Salzkartoffeln, Kartoffelgratin, Butterreis & unsere Kartoffelkroketten*

Rohkostsalate mit verschiedenen Dressings

*Herrenkrem mit beschwipsten Rosinen, Brüsseler Trüffel, Vanilleeis mit heißen
Kirschen, Vanillekrem mit Erdbeersoße*

Mitternachts Imbiss:

Warm: Kleine Schnitzel Wiener Art, Feuriges Geflügel Allerlei

*kerniger Landschinken mit Melone, Strücklinger Metttopf, eingelegte Gürkchen,
Käsebrett mit Trauben, gefüllte Eier, Schinkenröllchen mit Spargel, Bauernsalat
Land – Butter, Schwarzbrot & Baguette*

Kaffee & Teestation

Getränkeauswahl

*Wein nach Wahl, Sekt, Fassbier Korn Kruiden Roten Wodka Quitte Whisky Bacardi
Weinbrand 36% sowie alle alkoholfreien Getränke „Open End“*

Buffet Strukljer 2020

Wir empfehlen unser Gesellschaftshaus bis zu 300 Personen für Familien, Betriebs & Vereinsfeste, Jubiläen und Hochzeiten

Sektempfang,

mit Markensekt, Probierchen, Orangensaft und Weinbrand 36%

*Saterländer Festtagssuppe mit reichlich Einlage
am Tisch serviert*

*Knuspriger Backschinken,
am Buffet aufgeschnitten.*

*Schweinelendchen mit Pfeffersoße,
Zarte Geflügelbrust mit Thymiansoße,
Hausgemachte Rinderrouladen mit eigener Soße,
Gebratenes Zanderfilet mit Champagner - Senfsoße*

*Pasta mit Gemüse in Pesto, feine Gemüseauswahl der Jahreszeit,
Kartoffel – Gratin, Salzkartoffeln und unsere Kartoffelkroketten*

*Sommerlicher Gartensalat mit frischen Kräutern,
Tomatenbrotsalat mit Mini Mozzarella und Rucola,
Knackige Blattsalate mit Brotwürfeln und Nüssen,
Joghurt- Balsmico- & Orangen Dressing*

*Vanilleeis mit frischem Beerenmix (im Sommer frisch)
kleine Minis im Glas:
Panna Cotta, Mousse au Chocolate, Vanille – Quarkmousse*

Getränkeauswahl:

*2 Sorten Weine, Fassbier, Korn, Kruiden, Havanna Club, Whisky, Roten, Quitte,
Weinbrand 36%, sowie alle alkoholfreien Getränke, Kaffee & Tee Station*

Buffet Deichgraf

*Unsere Festpreis Aktion für die Saison 2020
Wir empfehlen unser Gesellschaftshaus bis zu 300 Personen für Familien, Betriebs,-
& Vereinsfeste, sowie Jubiläen & Hochzeiten*

Sektempfang,
mit Markensekt, Probierchen, Orangensaft und Weinbrand 36%

*Saterländer Festtagssuppe mit reichlich Einlage,
am Tisch serviert*

*Hausgemachte Rinderrouladen mit eigener Soße,
Zarte Schweinelende mit Zwiebel - Schmandsoße
Geflügelbrustfilet mit Tomaten - Frischkäsesoße,
Gebratenes Fischfilet auf Blattspinat mit Hummersoße*

*Brokkoli, Blumenkohl, Butterbohnen, Erbsen & Möhren
Butterreis, Salzkartoffeln, Kartoffelkroketten & Kartoffelgratin*

Rohkostsalate mit zweierlei Dressing

*Vanilleeis mit heißen Kirschen
Herrenkrem mit beschwipsten Rosinen
Götterspeise mit Vanillesoße*

Mitternachtsimbiss

Warm:

*Gyrosuppe mit reichlich Einlage
Pasta mit Gemüse in Pesto*

Kalt:

*Pikante Mettbällchen Strücklinger Metttopf Räuchermakrele mit Meerrettich
Bäuerlicher Salat Schmalz, Butter Brotauswahl*

Kaffee und Teestation

Getränkeauswahl

*2 Sorten Weine, Sekt, Fassbier, Korn, Kruiden, Wodka, Whisky, Roten, Quitte,
Weinbrand 36%, Kaffee & Tee, sowie alle alkoholfreien Getränke, „Open End“*

Buffet „Bella Italia“ 2020

*Wir empfehlen unser Gesellschaftshaus bis zu 300 Personen für Familien, Betriebs,-
& Vereinsfeste, sowie Jubiläen & Hochzeiten*

Vorweg:

Mailänder Minestrone, in der Terrine serviert.

Warmer Teil:

Rotbarsch nach „Cartoccio“, mit Gemüse und Rosmarinkartoffeln im Ofen gegart

Piccatta von der Poulardenbrust mit provenzialischer Tomatensauce

Brasato vom Rind und Wildschwein in Rotweinsauce

Rigatoni mit Brokkoli, Tofu und Basilikumpesto

*Champignons und saisonale Gemüse aus der Pfanne am Buffet,
marktfresches Gemüse, Kartoffelgratin, Taglitesse, Kräuterris*

Kalter Teil:

Anti Pasti von in Olivenöl gebratenem Gemüse

Hausgebeizter Lachs „Orange – Basilikum“ mit Honig Dill Senfsauce

Kräuterlendchen vom Parma Schwein mit Oliven und Ruccola

Vitello Tonnato mit Thunfisch – Kapern Dip

Caprese von Strauchtomaten und geräuchertem Mozzarella mit altem Balsamico

Italienische Käseauswahl mit Feigensenf

Pasta Salat, Tomaten – Brotsalat, Salat Nicoise, Möhrensalat mit Salbei, knackige

Blattsalate mit Balsamico Dressing

Kräuterbutter, Chiabatta

Süßer Abschluß:

Hausgemachte Tiramisu, Amarettokrem

Panna Cotta mit verschiedenen Fruchtsoßen

Straciatellakrem

Posthalter Buffet

*Unsere Festpreis Aktion für die Saison 2020
Wir empfehlen unser Gesellschaftshaus bis zu 300 Personen für Familien Betriebs
Vereinsfeste Jubiläen und Hochzeiten*

Sektempfang,
mit Markensekt, Probierchen, Orangensaft und Weinbrand 36%

*Saterländer Festtagssuppe mit reichlich Einlage,
am Tisch serviert*

ofenfrischer Backschinken, am Buffet aufgeschnitten

*Schweinelendchen mit Pfeffersoße, Geflügelbrustfilet mit Currysoße,
kleine Schnitzelchen mit Pilzsoße & Fischfilet mit Petersilien Soße*

Feine Gemüseauswahl, Salzkartoffeln, Butterreis, Kartoffelgratin & unsere Krokette

Knackige Gemüserohkostsalate mit verschiedenen Dressings

*Herrenkrem mit beschwipsten Rosinen,
Schokoladenkrem & Vanilleeis mit heißen Kirschen*

Mitternachtsimbiss

Warm:

Kleine Currywurst mit Kartoffelsalat,

Kalt:

*Pikante Mettbällchen, gefüllte Eier, Schinkenröllchen, Matjes Allerlei
Strücklinger Metttopf , ländliche Käseauswahl mit Früchten & Bauernsalat
Land – Butter Brotkorb*

Kaffee & Teestation

Getränkeauswahl

*2 Sorten Weine Sekt Fassbier Korn Kruiden Roten Quitte Weinbrand 36%
Luft Wodka Kaffee Tee sowie alle alkoholfreien Getränke „Open End“*