

**SPEISEKARTE BANKETT**



Lieber Gast,

diese Karte soll Ihnen helfen,  
das Menü, für die von Ihnen geplante Feier,  
im Kreise Ihrer Verwandten und Freunde  
in Ruhe zu Hause zusammenzustellen.

Bitte berücksichtigen Sie bei Ihrer Wahl,  
dass sich unsere Menüpreise auf eine  
größere Personenzahl (ab ca. 10 Personen) beziehen.

Beachten Sie bitte auch, dass wir rechtzeitig über  
Ihre Wahl informiert werden, um gleichbleibende  
Frische und Qualität gewährleisten zu können.

Daher bitten wir Sie, Ihre Wünsche mindestens  
10 Tage vor dem Termin abzugeben!

Wir werden alles dafür tun, damit Sie in unserem Haus angenehme Stunden  
verbringen!

Ihr Team vom Tennis-Treff-Hinte und Hotel Novum\*\*\*\*

## Kalte Vorspeisen

**Ender Matjesfilettatar** mit Gurkensalat, Sauerrahm,  
Kartoffelrösti € 7,50

**Vitello Tonnato**  
dünne Scheiben vom Kalbsrücken, Thunfischsoße, Salatgarnitur,  
gebackene Kapern € 9,90

**Frische Blattsalate** in einer Balsamico-Vinaigrette  
mit gerösteten Pinienkernen und gehobeltem Parmesan,  
serviert mit Baguette und Butter

dazu Hähnchenbruststreifen € 8,90

dazu gebratene Entenbruststreifen € 9,50

**Italienischer Antipasti-Teller**  
eingelegte Paprika, Zucchini, Oliven und Champignons,  
Schinken mit Melone, Tomate, Mozzarella  
an einer Salatgarnitur € 9,50  
dazu Ciabatta-Brot und Butter

**Gemischter Vorspeisenteller**  
mit Räucher- und Graved Lachs, Krabben, Matjes- und  
Forellenfilets an einer Salatgarnitur  
dazu Baguette und Butter € 9,90

Lieber Gast!

Alle Gerichte dieser Karte sind für Gruppen ab 10 Personen,  
die einheitlichen Menüs bestellen!

*Die Preise sind gültig ab 01.04.2022 bis auf Widerruf*

## Suppen

<b>Geflügelkraftbrühe</b> mit Gemüse und Eierstich	€ 5,00
<b>Rinderkraftbrühe</b> mit Gemüse und Fleischklößen	€ 5,00
<b>Klare Tomatensuppe</b> mit Balisikum-Quarknocken	€ 6,00
<b>Tomatencremesuppe</b> mit Sauerrahm	€ 5,00
<b>Gulaschsuppe</b>	€ 5,50
<b>Waldpilzcremesuppe</b> mit Sahnehaube	€ 5,50
<b>Lauchcremesuppe</b> mit Sahnehaube und gerösteten Mandeln	€ 5,00
<b>Karotten-Ingwersuppe</b> mit Kerbel	€ 5,00
<b>Broccolicremesuppe</b> mit Rauchlachsstreifen	€ 5,50
<b>Nordsee-Krabbensuppe</b> mit Dillsahne	€ 7,50

Lieber Gast!

Alle Gerichte dieser Karte sind für Gruppen ab 10 Personen,  
die einheitlichen Menüs bestellen!

*Die Preise sind gültig ab 01.04.2022 bis auf Widerruf*

Galadinner  
Incentive  
Hochzeit  
Betriebsfeier  
Jubiläum  
Festessen  
Festmahl  
Familienfeier

## Hauptgerichte

### **Gemischte Bratenplatte von Rind und Schwein**

mit Bratensoße, dazu eine Gemüseplatte,  
Salzkartoffeln und Kroketten

€ 18,50

### **TTH-Hausplatte**

Putenbrustbraten, gefüllte Rinderroulade, saftiger  
Schweinenackenbraten, Champignons, Bratensoße, gemischte  
Gemüseplatte, Salzkartoffeln und Kroketten

€ 20,50

### **Schnitzelplatte**

Schweinerückenschnitzel, Hähnchenbrustfilet im Cornflakes  
Mantel, Cordon bleu vom Schweinerücken mit Kochschinken  
und Goudakäse gefüllt, Jägersoße, Paprikasoße, Gemüseplatte,  
Kartoffel Wedges, Kartoffelkroketten

€ 18,50

### **Steakteller „nach Art des Hauses“**

gebratene Schweinefiletmedaillons, Rinderrückensteak,  
Hähnchenbrustfilet, Grilltomate, Bratensoße, Sauce Bernaise,  
Gemüseplatte, Kartoffelplätzchen, Schwenkkartoffeln

€ 23,90

### **Gebratene Schweinefiletmedaillons**

mit rosa Pfeffersoße, Sauce Bernaise, Champignons, Grilltomate,  
Gemüseplatte, Bratkartoffeln und Kroketten

€ 20,90

Lieber Gast!

Alle Gerichte dieser Karte sind für Gruppen ab 10 Personen,  
die einheitlichen Menüs bestellen!

*Die Preise sind gültig ab 01.04.2022 bis auf Widerruf*

## Snirtje-Menüs

### Snirtje-Braten

**Kraftbrühe** mit Einlage € 4,00

### Snirtje-Braten

mit Pfeffersoße, Gemüseplatte  
Kartoffelkroketten und Bratkartoffeln € 17,50

### Heiße Liebe

Vanilleeis mit heißen Kirschen und Schlagsahne € 4,80

Menü-Sonderpreis € 25,50

### Snirtje-Braten „Ostfriesisch“

**Kraftbrühe** mit Einlage € 4,00

### Snirtje-Braten

mit Bratensoße, Rotkohl, Kürbis, Rote Bete, Senfgurken, Salz- und  
Bratkartoffeln € 17,50

### Heiße Liebe

Vanilleeis mit heißen Kirschen und Schlagsahne € 4,80

Menü-Sonderpreis € 25,50

Lieber Gast!

Alle Gerichte dieser Karte sind für Gruppen ab 10 Personen,  
die einheitlichen Menüs bestellen!

*Die Preise sind gültig ab 01.04.2022 bis auf Widerruf*

## Ostfriesische Hauptgerichte

### **Pökelfleisch**

mit Meerrettichsoße, grünen Bohnen, Kürbis und Rote Bete, dazu Salz- und Bouillonkartoffeln

€ 16,50

### **Grünkohl**

mit Kassler, gepökeltem Bauch, Kohlpinkel, frischer Mettwurst und Grieben, dazu Salz- und Bratkartoffeln

€ 16,50

### **Backschinken**

mit Pfeffersoße und eine Gemüseplatte, dazu Bratkartoffeln und Kroketten

€ 16,50

Lieber Gast!

Alle Gerichte dieser Karte sind für Gruppen ab 10 Personen,  
die einheitlichen Menüs bestellen!

*Die Preise sind gültig ab 01.04.2022 bis auf Widerruf*

## Baguetteschnittchen

### Belegt mit...

<b>Räucherforellenfilet</b> mit Sahnemeerrettich	€ 2,50
<b>Räucheraalfilet</b> mit Preiselbeersahne	€ 3,50
<b>Räucherlachs</b> mit Sahnemeerrettich	€ 3,00
<b>Graved Lachs</b> mit Senf-Dill-Sauce	€ 3,00
<b>Nordseekrabben</b> mit Cocktailsoße	€ 3,80
<b>Matjesfilet</b> mit Zwiebelringen	€ 2,80
<b>Serranoschinken</b> mit Melone	€ 2,80
<b>Roastbeef</b> mit Sahnemeerrettich	€ 2,80
<b>Schweinemedailion</b> mit Früchten	€ 2,80
<b>Hähnchenbrust</b> mit Currycreme	€ 2,00
<b>Kochschinken</b> mit Spargel	€ 2,00
<b>Salami</b> mit Gewürzgurke	€ 2,00
<b>Thüringer Mett</b> mit Zwiebelwürfeln	€ 2,20
<b>Kasseler-Rückenbraten</b> mit Kirschtomate	€ 2,00
<b>Holländischer Gouda</b> mit Weintrauben	€ 2,00
<b>Französischer Camembert</b> mit Weintrauben	€ 2,50

Lieber Gast!

Alle Gerichte dieser Karte sind für Gruppen ab 10 Personen,  
die einheitlichen Menüs bestellen!

*Die Preise sind gültig ab 01.04.2022 bis auf Widerruf*

## Desserts

<b>Rote Grütze</b> mit Vanilleeis	€ 4,50
<b>Vanilleeis</b> mit heißen Kirschen und Schlagsahne	€ 5,50
<b>Vanilleeis</b> mit heißen Himbeeren und Schlagsahne	€ 5,50
<b>Vanilleeis</b> mit heißen Zimtzwetschgen und Schlagsahne	€ 5,50
<b>Dreierlei Mousse</b> Schokolade-, Vanille- und Mascarpone- mousse auf Espressoschaum, garniert mit Früchten	€ 6,50
<b>Orangen-Halbgefrorenes</b> mit Grand Manier auf Orangenfilet und Himbeersauce Sahne und Hippengebäck	€ 6,50
<b>Bunte Dessertvariation</b> Eine Auswahl verschiedener Desserts	€ 6,80

Lieber Gast!

Alle Gerichte dieser Karte sind für Gruppen ab 10 Personen, die einheitliche Menüs bestellen!

*Die Preise sind gültig ab 01.04.2022 bis auf Widerruf*



## Buffet Rustikal

<b>Suppen:</b>	Hühnerbrühe mit Gemüse und Eierstich
<b>Warm:</b>	Rotbarschfilet „gebraten“ mit einer Dillsoße Hähnchenbrust „gebraten“ Backschinken mit einer Paprikarahmsoße dazu reichen wir Bratkartoffeln und eine Gemüseauswahl und Krokette
<b>Kalt:</b>	Roastbeef „rosa gebraten“ mit Remoulade kleine Schnitzel „Wiener Art“ Partyfrikadellen mit Mixed-Pickles
<b>Fisch:</b>	Geräucherte Makrelenfilets in Variationen Matjesfilet mit verschiedenen Soßen Räucherlachs mit Sahnemeerrettich Graved Lachs mit Senf-Dill Soße
<b>Salat:</b>	Salatbuffet mit Salaten der Saison Antipasti Auswahl Tomate Mozzarella
<b>Käse:</b>	Große Weichkäseauswahl mit Weintrauben und Ananas
<b>Dessert:</b>	Rote Grütze mit Vanillesoße Schokoladenmousse
<b>Brot:</b>	Kaviarstangen und Partybrötchen mit Butter

*Ab 25 Personen*

€ 30,50 pro Person

*Die Preise sind gültig ab 01.04.2022 bis auf Widerruf*

## Buffet TTH

<b>Suppen:</b>	Rinderkraftbrühe oder Hühnerbrühe mit Eierstich
<b>Warm:</b>	Backschinken Schweinefiletmedaillons, gefüllte Rinderroulade, Bratensoße, Champignonsoße Speckbratkartoffeln, Kroketten, Salzkartoffeln, Gemüseauswahl, Apfelrotkohl
<b>Kalt:</b>	Argentinisches Roastbeef „rosa gebraten“, Remouladensoße Kleine gebratene Schnitzel Kochschinken mit Spargel Honigmelonenschiffchen mit Serrano-Schinken
<b>Fisch:</b>	Graved Lachs, Senf-Dillsoße Räucherlachs mit Sahnemeerrettich Ender Matjesfiletauswahl, Natur Matjes, Sherry Matjes und Räucher Matjes Frische Greetingsaler Krabben, Cocktailsoße
<b>Salat:</b>	Großes Salatbuffet, 2 verschiedenen Soßen Antipasti Auswahl Tomate Mozzarella
<b>Käse:</b>	gemischte Käseplatte mit Früchten
<b>Dessert:</b>	Schokoladenmousse, Rote Grütze, Vanillesoße, Panna Cotta, Fruchtsoße, Vanillecreme
<b>Brot:</b>	Kaviarstangen und Partybrötchen mit Butter

Ab 25 Personen

€ 35,50 pro Person

*Die Preise sind gültig ab 01.04.2022 bis auf Widerruf*

## Buffet Royal

<b>Suppen:</b>	Suppe nach Wahl
<b>Warm:</b>	Argentinisches Roastbeef „rosa gebraten“ mit Sauce Bearnaise Schweinefilet „am Stück gebraten“ mit einer Champignonrahmsoße Norwegische Lachsmedaillons mit einer Kräutersoße Bratkartoffeln, Kartoffelgratin, Kroketten und Gemüseauswahl
<b>Kalt:</b>	Schweine- und Rindermedaillons mit Früchten garniert Gekochter Schinken mit Spargelspitzen Serrano-Schinken mit Meloneschiffchen
<b>Fisch:</b>	Grünschalmuscheln mit einer Gemüsevinaigrette Greetsieler Krabben Räucheraal mit Sahnemeerrettich Graved Lachs mit Senf-Dillsoße Räucherlachs mit Sahnemeerrettich Verschiedene Matjesfiletarten Geräucherte Forellenfilets
<b>Salat:</b>	Salatbuffet mit Rohkost und Blattsalat Variationen Antipasti Auswahl
<b>Käse:</b>	Käseplatte mit Weintrauben und Ananas
<b>Dessert:</b>	Dessertbuffet
<b>Brot:</b>	Partybrötchen und Ciabattabrot mit Butter

*Ab 25 Personen*

**€ 47,50 pro Person**

*Die Preise sind gültig ab 01.04.2022 bis auf Widerruf*

## Brunch

### **Aufschnitt- / Käseplatte**

Verschiedene Wurstsorten  
roher und gekochter Schinken  
Schnitt- und Weichkäsesorten

### **Fischplatte**

Graved Lachs, Räucherlachs, Matjesfilets,  
Räucherforellenfilets

### **Warme Frühstücks-Ecke**

Rühreier, Frühstücksspeck, Nürnberger  
Rostbratwürstchen und gekochte Frühstückseier

### **Diverse Frühstücks-Cerealien**

### **Brotkorb**

mit verschiedenen Brötchen- und Brotsorten

### **Warme Mittags-Ecke**

Hühnerbrühe mit Einlage  
Backschinken  
Hähnchenbrustgeschnetzeltes in Currysoße  
Hähnchenbrustfilet mit Currysoße  
Bratkartoffeln, Reis, Kroketten, bunte Gemüseplatte

### **Salatplatte**

mit verschiedenen Rohkost- und Blattsalaten  
Joghurtdressing und Vinaigrette

### **Tomate-Mozzarella**

### **Nachtisch**

Rote Grütze mit Vanillesoße, Obstsalat und  
Schokoladencreme

### **Inklusive Kaffee, Tee, Saft und Milch**

*Ab 25 Personen*

**€ 27,00 pro Person**

*Die Preise sind gültig ab 01.04.2022 bis auf Widerruf*

