



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****

Sie erreichen uns unter der Telefon-Nummer 04925-92180!

Kalte Vorspeisen

Geflügelcocktail mit Baguette und Butter € 7,50

Cocktail von Nordseekrabben mit Baguette und Butter € 11,00

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

ingelegte Paprika, Zucchini, Oliven und Champignons,
Schinken mit Melone, Tomate, Mozzarella
an einer Salatgarnitur
dazu Ciabatta-Brot und Butter

€ 9,50

Gemischter Vorspeiseteller

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 einheitliche Menüs bestellen!

Die Preise sind gültig ab 01.01.2018 bis auf Widerruf

Suppen

Geflügelkraftbrühe mit Gemüse und Eierstich	€ 4,00
Rinderkraftbrühe mit Gemüse und Fleischklößen	€ 4,00
Klare Tomatensuppe mit Basilikum-Quarknocken	€4,50
Tomatencremesuppe mit Sauerrahm	€ 4,50
Gulaschsuppe	€ 4,80
Waldpilzcremesuppe mit Sahnehaube	€ 4,50
Lauchcremesuppe mit Sahnehaube und gerösteten Mandeln	€ 4,50
Karotten-Ingwersuppe mit Kerbel	€ 4,90
Brokkolicremesuppe mit Rauchlachsstreifen	€ 4,50
Nordsee-Krabbensuppe mit Dillsahne	€ 6,00

Lieber Gast!

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

Die Preise sind gültig ab 01.01.2018 bis auf Widerruf

Galadinner
Incentive
Hochzeit
Betriebsfeier
Jubiläum
Festessen
Festmahl
Familienfeier

Hauptgerichte

Gemischte Bratenplatte von Rind und Schwein

mit Bratensauce, dazu eine Gemüseplatte,
Salzkartoffeln und Krokette

€ 15,80

TTH-Hausplatte

gebratene Putenbrust, ½ Rinderroulade pro Person,
Schweinebraten mit geschwenkten Champignons dazu eine
Bratensauce, gemischte Gemüseplatte,
Salzkartoffeln und Krokette

€ 17,00

Grillteller „nach Art des Hauses“

Schweine- Rinder- und Hähnchenbrustfilet, mit rosa Pfeffersauce
und Champignonsauce
dazu Grilltomate, Gemüseplatte, Röstis, Krokette
sowie eine gemischter Salatteller

€ 19,50

„Rosa gebraten“ Barbarie-Entenbrust

mit Orangen-Pfeffer-Sauce, provencialischem Gemüse und
Brokkoliröschen, dazu Kartoffelplätzchen und Herzoginkartoffeln

€ 19,50

Schweinemedallions

mit Sauce Bearnaise, Grilltomate, gebratenen Champignons,
gemischte Gemüseplatte, dazu Krokette und Bratkartoffeln

€ 18,90

Lieber Gast!

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

Die Preise sind gültig ab 01.01.2018 bis auf Widerruf

Snirtje-Menüs

Snirtje-Braten

Kraftbrühe mit Einlage € 4,00

Snirtje-Braten

mit Pfeffersauce, 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 Bratensauce, 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 einheitliche Menüs bestellen!

Die Preise sind gültig ab 01.01.2018 bis auf Widerruf

Ostfriesische Hauptgerichte

Pökelfleisch

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

€ 14,50

Grünkohl

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

€ 16,50

Backschinken

mit Pfeffersauce und eine Gemüseplatte,
dazu Bratkartoffeln und Kroketten

€ 15,50

Lieber Gast!

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

Die Preise sind gültig ab 01.01.2018 bis auf Widerruf

Baguetteschnittchen

belegt mit...

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

Lieber Gast!

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

Die Preise sind gültig ab 01.08.2018 bis auf Widerruf

Desserts

Rote Grütze mit Vanilleeis	€ 4,50
Vanilleeis mit heißen Kirschen und Schlagsahne	€ 5,50
Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Schlagsahne	€ 5,50
Vanilleeis mit heißen Zimtzwetschgen und Schlagsahne	€ 5,50
Dreierlei Mousse Schokolade-, Vanille- und Mascarpone- mousse auf Espressoschaum, garniert mit Früchten	€ 6,50
Orangen-Halbgefrorenes mit Grand Manier auf Orangenfilet und Himbeersauce an Sahne und Hippengebäck	€ 6,50
Bunte Dessertvariation 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 01.01.2018 bis auf Widerruf

Buffet Rustikal

Suppen:	Hühnerbrühe mit Gemüse und Eierstich
Warm:	Rotbarschfilet „gebraten“ mit einer Dillsauce oder Hähnchenbrust „gebraten“ oder Backschinken mit einer Paprikarahmsauce, dazu reichen wir Bratkartoffeln und eine Gemüseauswahl
Kalt:	Gebratene Hähnchenbrust mit frischen Früchten Roastbeef „rosa gebraten“ mit Remoulade Kleine Schnitzel „Wiener Art“, Partyfrikadellen mit Mixed-Pickles, Kassler-Rücken „gebraten“
Fisch:	Geräucherte Makrelenfilets in Variationen Matjesfilet mit verschiedenen Saucen Räucherlachs mit Sahnemeerrettich Graved Lachs mit Senf-Dillsauce
Salat:	Salatbuffet mit Salaten der Saison
Käse:	Große Weichkäseauswahl mit Weintrauben und Ananas garniert
Dessert:	Rote Grütze mit Vanillesauce, Schokoladencreme mit geschlagener Sahne
Brot:	Kaviarstangen und Partybrötchen mit Butter

Ab 25 Personen

€ 26,50 pro Person

Die Preise sind gültig ab 01.01.2018 bis auf Widerruf

Buffet TTH

Suppen:	Klare Kraftbrühe mit Einlage
Warm:	Backschinken mit Bratensauce, Schweinefiletspitzen in Champignonrahmsauce, Speckbratkartoffeln, Butterreis, Kroketten, Salzkartoffeln und Gemüseauswahl
Kalt:	Putenbrust mit frischen Früchten, Argentinisches Roastbeef „rosa gebraten“ mit Remouladensauce, Honigmelonenschiffchen mit Serrano-Schinken
Fisch:	Graved Lachs mit Senf-Dillsauce, Räucherlachs mit Sahnemeerrettich, Trio von Matjesfilets mit verschiedenen Saucen, frische Greetsieler Krabben mit Cocktailsauce
Salat:	Großes Salatbuffet mit 2 verschiedenen Saucen
Käse:	gemischte Käseplatte mit Früchten
Dessert:	Dessertbuffet
Brot:	Kaviarstangen und Partybrötchen mit Butter

Ab 25 Personen

€ 28,50 pro Person

Die Preise sind gültig ab 01.01.2018 bis auf Widerruf

Buffet Royal

Suppen:	Suppe nach Wahl
Warm:	Argentinisches Roastbeef „rosa gebraten“ mit Sauce Bearnaise, Schweinefilet „am Stück gebraten“ mit einer Champignonrahmsauce oder Entenbrust „rosa gebraten“ mit einer Orangen-Pfeffer- Sauce oder Lachsmedaillons mit einer Korbelsauce Bratkartoffeln, Kartoffelgratin und Gemüseauswahl
Kalt:	Truthahnbrust am Stück gebraten Schweine- und Rindermedaillons mit Früchten garniert Gekochter Schinken mit Spargelspitzen Serrano-Schinken mit Melonenschiffchen
Fisch:	Grünschalmuscheln mit einer Gemüsevinaigrette, Greetsieler Krabben, Räucheraal mit Sahnemeerrettich, Graved Lachs mit Senf-Dillsauce, Räucherlachs mit Sahnemeerrettich, Gefüllte Matjesröllchen, Geräucherte Forellenfilets,
Salat:	Salatbuffet mit Rohkost und Blattsalat Variationen
Käse:	Käseplatte mit Weintrauben und Ananas
Dessert:	Dessertbuffet
Brot:	Partybrötchen und Ciabattabrot mit Butter

Ab 25 Personen

€ 37,50 pro Person

Die Preise sind gültig ab 01.01.2018 bis auf Widerruf

Brunch

Aufschnitt- / Käseplatte

*Verschiedene Wurstsorten,
roher und gekochter Schinken,
Schnitt- und Weichkäsesorten*

Fischplatte

Graved Lachs, Räucherlachs und Matjesfilets

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,
Hähnchenbrustgeschneitztes in Currysauce,
Bratkartoffeln, Reis, Bunte Gemüseplatte*

Salatplatte

*mit verschiedenen Rohkost- und Blattsalaten dazu
Joghurtdressing und Vinaigrette*

Tomate-Mozzarella

Nachtisch

*Rote Grütze mit Vanillesauce, Obstsalat und
Schokoladencreme*

Inklusive Kaffee, Tee, Saft und Milch

Ab 25 Personen

€ 22,00 pro Person

Die Preise sind gültig ab 01.01.2018 bis auf Widerruf