

An der Nordseeküste...

Feine Krabbensuppe, am Tisch serviert

~~

Kartoffelräucherfischsalat

Aalrauchmatjes auf Rührei und Schwarzbrot

Honig-Gurkensalat

Salat von zweierlei Bohnen mit Speck- und
Birnenwürfeln

Kräuterquark mit Blätterteigstangen

Brot und Schmalztopf.

~~

Schollenröllchen in Senf-Sahnesoße mit
Schmorgurken, Salzkartoffeln

Putenrollbraten mit Lauch-Pilzfüllung
karamellierte Möhren
Nordsee-Sahnespätzle

Krustenbraten mit Apfelrotkohl
Bratkartoffeln

~~

Rote Grütze mit Joghurt-Sahnehaube und
geröstetem Pumpernickel



Serviert aus deutschen Landen

Hühnersuppe mit kräftiger Einlage

~~

Matjes nach Hausfrauenart

Hackepeter mit Zwiebeln

Kartoffelsalat

Eiersalat

Rustikale Aufschnitt- und Käseplatte

Brotkorb und Butter

~~

Braten nach Wahl

Dreierlei Gemüse, Bratkartoffeln

Hähnchenbrustfilet in Zwiebelsahne

Reis

~~

Rote Grütze mit Vanillesoße

Schichtquark mit Blaubeeren und Amarettini

Außerdem:

Kohlessen

Knippessen

Spargelessen

Heringessen

Fingerfood

Canapés

Oktoberfest

uvm.

Partyservice Vereinsheim TuS Varrel



Lieber Gast,
das Vereinsheim des TuS Varrel bietet Ihnen
mit seinen Räumlichkeiten eine rustikale
Umgebung für Ihren ganz besonderen Tag oder
Abend. Auf den folgenden Seiten möchten wir
Ihnen Möglichkeiten unterbreiten, wie wir Sie
und Ihre Gäste kulinarisch verwöhnen können.
Bitte beachten Sie, dass es sich hierbei nur um
Vorschläge handeln kann, die selbstverständlich
nach Ihrem Geschmack angepasst und
erweitert werden können.

Unser Team freut sich darauf, Ihnen bei der
Ausrichtung einer schönen Feier behilflich zu
sein. Gern stellen wir Ihnen auch unsere
technischen Möglichkeiten (Beamer, Leinwand
etc.) zur Ergänzung Ihres Programms zur
Verfügung. Bitte sprechen Sie uns an.
Das Team des Vereinsheims

An der Graft 4-28816 Stuhr Varrel
Tel. 04221-39144 oder 0163-2757601
vereinsheim-tus-varrel@arcor.de
www.tus-varrel.de

Der Tag beginnt

Verschiedene Brötchen und
Brotsorten
Süße Brotaufstriche
Herzhafte Käseplatte
Rustikale Aufschnittplatte
Lachs und Forelle, geräuchert
Heringssalat
Fleischsalat
Eiersalat
Rührei mit kross gebratenem Bacon
Obstsalat mit Joghurt-Eierlikörcreme

Spezialitäten rund ums Mittelmeer

Gemischte Vorspeisen nach Wahl mit Brotkorb
und Kräuterbutter
~~

Hauptgerichtvariationen 1

Schnitzelauflauf Mailänder Art mit
Parmesankruste, Kartoffelgratin

Lachs gebraten im Speckmantel
Limettennudeln

Hähnchencurry mit feinen Gemüsestreifen
Reisbeilage

Hauptgerichtvariationen 2

Gefüllte Schinkenschnitzel in Tomaten-
Marsalasoße, Kräuterkartoffelspalten

Lachswürfel in Sahnegorgonzolasoße auf
grünen Bandnudeln

Gefüllter Putenrollbraten in Currysahne
Reisbeilage

~~
Dessert nach Wahl

Vorspeisen zur Auswahl:

Eingelegte Paprika und Zucchini,
marinierte oder gefüllte Champignons,
gefüllte Peppardews,
Oliven-Schafskäsesalat,
mediterraner Nudelsalat,
Datteln im Speckmantel,
gebackener Fetakäse,
Knoblauchgarnelen auf Safran-Bulgursalat,
Tarteletts gefüllt mit Linsensalat und Streifen
vom Räucherlachs,
Runzelkartoffeln mit Mojosoße,
italienischer Flammkuchen,
Spinattortilla, Bruschetta,
Spinatroulade mit Frischkäse,
Hackbraten vom Blech mit Schafskäsefüllung,
Pasta mit Thunfischcreme

Desserts zur Auswahl

Rote Grütze mit Joghurt-Sahnehaube und
geröstetem Pumpernickel
Crème Brûlée,
Schichtquark mit Blaubeeren und Amarettinis,
Panna cotta mit Pfirsichfruchtmarksoße
Charlotte von weißer Kaffeemousse mit
Beerenobst
Tiramisu nach Art des Hauses
Herrenspeise mit Rum
Vanilleeis mit heißen Früchten
Obstsalat mit Joghurt-Eierlikörcreme
Mousse au chocolat

Suppen

Tomatencremesuppe
Möhrenorangensuppe
Hühnersuppe mit kräftiger Einlage
Currycremesuppe vom Huhn
Brokkolicremesuppe mit Muskatcroutons
Blumenkohlcremesuppe mit roten Linsen
Champignoncremesuppe mit Pesto
Kartoffellauchsuppe
Krabbencremesuppe mit Zuckerschoten
Gulaschsuppe
Erbsensuppe mit kräftiger Einlage
Linsencurrysuppe

Der Anlass verlangt etwas mehr Exklusivität?

Frische Champignoncremesuppe mit
Basilikumpesto, am Tisch serviert
~~

Rucola-Feldsalat mit Knoblauchgarnelen,
Cocktailtomaten, Parmesanhobel
und Walnuss-Honigdressing

Räucherfischplatte mit Orangen-
Sahnemeerrettich und Dill- Senfdressing

Spieße von Cocktailtomaten und
Mozzarellakugeln mit Balsamicocreme

Spinatroulade mit Schinken-Frischkäsefüllung

Serranoschinken an Cantaloupe- Melone
~~

Schweinefilet in Knoblauch-Zwiebelsahne
gebratene Oliven- Serviettenknödel

Putenbrustfilet mit Pfirsichspalten und
Pinienkernen in einer milden Currysoße
Wildreismischung

Zanderfilet unter der Kräuterhaube
Kartoffelgratin

~~
Charlotte von weißer Kaffeemousse und
Beerenobst

Crème Brûlée

