



Gasthof Robben

Herzlich willkommen
in unserem familiengeführten Landgasthof!

Wir freuen uns, Sie und Ihre Gäste begrüßen zu dürfen und Ihre Hochzeitsfeier, Ihren Geburtstag und Ihre familiäre oder betriebliche Feier auszurichten.

Mit unseren zahlreichen und großzügigen Räumlichkeiten schaffen wir für jede Art von Veranstaltung das passende Ambiente.

In dieser Karte finden Sie klassische Vorschläge und raffinierte Menüs für Ihre Feierlichkeiten und Anlässe. Neben den nachfolgenden Menüvorschlägen haben wir der jeweiligen Jahreszeit entsprechend auch immer saisonale Angebote für Sie.

Selbstverständlich stehen wir Ihnen für Absprachen und bei Fragen jederzeit gerne zur Verfügung oder stellen mit Ihnen Ihr individuelles Menü nach Ihren Wünschen zusammen.

Ihre Familie Robben & Team





Gasthof Robben

Unsere Buffetvorschläge **für Gruppen ab 30 Personen**

Rustikales Buffet

Große Auswahl von hausgemachten, klassischen Salaten
Baguette- und Butterauswahl

Kräftige Rindfleischsuppe mit guter Einlage
Auf Wunsch am Tisch serviert oder am Buffet präsentiert

Feiner Rinderbraten in Pfefferrahmsauce
Herzhafter Backschinken mit gedünsteten Zwiebeln
Kleine Schnitzel vom Schwein mit frischen Champignons
Gebratene Hähnchenbrust mit Kräutersauce
heimische Gemüsevariation
Bratkartoffeln und Kroketten

Vanilleeis mit heißen Kirschen

Preis pro Person ab 21,00 €

Für Kinder von 3 bis 12 Jahren berechnen wir die Hälfte des Buffetpreises.

Das Buffet sollte 10 bis 14 Tage im Voraus bestellt werden, spätestens 1 Woche vor der Veranstaltung.

Bitte teilen Sie uns bis 24 Stunden vor Veranstaltung die exakte Personenzahl mit.
Die reservierte Personenzahl ist ausschlaggebend für die Rechnung.



Gasthof Robben

Festliches Buffet Nr. 1

Variation von edlen Räucherfischen
Auswahl an kalten Fleischspezialitäten
Verschiedene Antipasti-Sorten
große Salatbar mit hausgemachten, klassischen Salaten,
Blattsalaten mit verschiedenen Dressings und modernen Pasta-Salaten
mit Baguette- und Butterauswahl

Kräftige Rindfleischsuppe mit guter Einlage

Hähnchenbrustfilet mit leichter Kräutersauce
Medaillons vom Schwein mit frischen Champignons und Sauce Bernaise
Rouladen vom Rind nach Art des Hauses
warmes Fischgericht der Saison
feine Auswahl vom Marktgemüse
Salzkartoffeln und Kroketten

Vanilleeis mit heißen Kirschen und Herrencreme

Preis pro Person ab 27,50 €



Gasthof Robben

Festliches Buffet Nr. 2

Variation von edlen Räucherfischen
Auswahl an kalten Fleischspezialitäten
Verschiedene Antipasti-Sorten
große Salatbar mit hausgemachten, klassischen Salaten,
Blattsalaten mit verschiedenen Dressings und modernen Pasta-Salaten
mit Baguette- und Butterauswahl

Kräftige Rindfleischsuppe mit guter Einlage

Hähnchenbrustfilet mit fruchtiger Currysauce und exotischen Obst
Pikanter Rinderbraten an Pfefferrahmsauce oder
Feiner Sauerbraten nach Art des Hauses
Medaillons vom Schwein mit frischen Champignons und Sauce Bernaise
Gebratenes Lachsfilet mit Weißwein-Zitronensauce
feine Auswahl vom Marktgemüse
Kartoffelgratin, Kroketten und Reis

Vanilleeis mit heißen Kirschen und Herrencreme

Preis pro Person ab 27,50 €

Für Kinder von 3 bis 12 Jahren berechnen wir die Hälfte des Buffetpreises.

Das Buffet sollte 10 bis 14 Tage im Voraus bestellt werden, spätestens 1 Woche vor der Veranstaltung.

Bitte teilen Sie uns bis 24 Stunden vor Veranstaltung die exakte Personenzahl mit.
Die reservierte Personenzahl ist ausschlaggebend für die Rechnung.



Gasthof Robben

Gala Buffet

Variation von edlen Räucherfischen u.a. mit hausgebeiztem Lachs mit Senf-Dill-Honig-Sauce und warmen Röstitalern
Feine kalte Fleischspezialitäten mit rosa gebratenen Tranchen vom Roastbeef, Schweinemedallions mit Saucen und Dips etc.
Serrano-Schinken mit Melone,
große Auswahl an hochwertigen Antipasti
abwechslungsreiche Salatbar mit klassischen, hausgemachten Salaten, grünen Blattsalaten mit zweierlei Dressings und modernen, angemachten Pasta-Salatvariationen
mehrere Baguette- und Brotsorten- mit Butterauswahl

Klare Rindfleischsuppe mit guter Einlage
Gebundene Cremesuppe der Saison nach Wahl
Auf Wunsch am Tisch serviert oder am Buffet präsentiert

Roastbeef „Strindberg“ unter der Zwiebel-Kräuter-Senfkruste
Schweinemedallions mit frischen Champignons und Sauce Bernaise á part
Schweinefilet á la France mit Blauschimmelkäse und Preiselbeeren belegt
mit Frischkäse gefülltes Hähnchenfilet an leichter Kräutersauce
Lachs- und Zanderfilet an frischem Blattspinat und Weißweinsauce
feine Auswahl vom Marktgemüse
Kartoffelgratin, Herzoginkartoffeln und Bratkartoffeln

Reichhaltiges Dessertbuffet
u.a.mit Mousse au Chocolat, Creme Catalana, Mascaponecreme mit Himbeeren
Vanilleeis mit heißen Kirschen und frischen Früchten

Preis pro Person ab 32,50 €

*Stand der Menükarte: Januar 2019
(Änderungen vorbehalten)*