

Buffetvorschlag:

Alte Liebe

KALTE VORSPEISEN

MATJESFILET
auf Apfelscheibe mit
Preiselbeersahnemeerrettich

PUTENBRUSTSCHEIBCHEN
mit Thunfisch-Sauce

SALATE

KRAUTSALAT
APFEL-LAUCH-SALAT
TOMATENSALAT
mit Mozzarella

FLEISCH WARM

SCHWEINESCHNITZEL
mit Champignon-Sauce
HÄNCHENSCHNITZEL
mit Champignon-Sauce

SONSTIGE BEILAGEN

SPÄTZLE
BRATKARTOFFELN
BAGUETTE

DESSERT

MOCCA-CREME
mit Sahnehaube



Buffetvorschlag:

Vegetarisch

VORSPEISEN

QUICHE LORRAINE

GEMÜSESTICKS

mit verschiedenen Dips

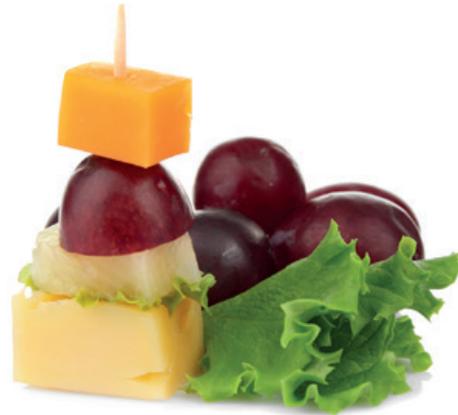
ANTI PASTI

gebraten und in Öl eingelegtes Gemüse

WALDORFSALAT

mit Walnüssen

BROTKORB



HAUPTGÄNGE

GEFÜLLTE PAPRIKA UND ZUCCHINI

mit Tomatengemüseris

CANNELLONI

mit Ricotta und Spinat und Käse gratiniert

BUCHWEIZENBRATLINGE

mit Petersilienkartoffel, Kräuterquark
und glasierten Karotten

GEMÜSEGULASCH

mit Bandnudeln

DESSERT

PFIRSICH-MASCARPONE-CREME

KROKANT-CREME

mit Nougat



Buffetvorschlag:

Roma

VORSPEISEN

TOMATE-MOZZARELLA
mit Basilikum

HONIGMELONE
mit italienischen Landschinken

ANTI PASTI
gebraten und in Öl eingelegtes Gemüse

CIABATTA



HAUPTGÄNGE

PICCATA MILANESE
Hähnchenbrust in einer Parmesan-Ei-Hülle,
Tomaten-Sauce und Tagliatelle

BRASATO AL CHIANTI
Rinderschmorbraten in einer feinen Rotwein-Sauce, mit
Rosmarinkartoffeln und Mandelbrokoli

DESSERT

TIRAMISU
nach Art des Hauses

PANNA COTTA
mit Erdbeer-Sauce



Buffetvorschlag:

Feuerschiff

VORSPEISEN

KLEINE AUSWAHL VON GEBRATENEM GEMÜSE
nach „italienischer Art“

PFEFFER- UND RÄUCHERMATJES
auf Vollkornbrot

ZWEIERLEI VOM LACHS
geräuchert und gebeizt, mit Sahnemeerrettich

KERNSCHINKEN
mit Honigmelone

MELONE-FETA-SALAT

KARTOFFEL-SPECK-SALAT
garniert mit Feldsalat



FLEISCH WARM

RUSTIKALER SPIESSBRATEN
in Pfeffer-Sauce

POULARDENBRUST
mit gebratenen Früchten und Curry-Sauce

ROTES KNURRHAHNFILET
in Hummer-Sauce

SCHWENKGEMÜSE, GRATIN- UND BRATKARTOFFELN

DESSERT

MOUSSE VON BRAUNER SCHOKOLADE

ROTE GRÜTZE
mit Vanille-Sauce

SONSTIGE BEILAGEN

BROT, BAGUETTE UND BUTTER



Buffetvorschlag:

Kapitän



FISCH KALT

RÄUCHERLACHS

mit Sahnemeerrettich

VERSCHIEDENE MATJESFILETS

mit diversen Saucen

GERÄUCHERTES FORELLENFILET

mit Preiselbeersahne

FLEISCH KALT

GELÜGELMEDAILLONS

mit exotischen Früchten

KLEINE FRIKADELLEN

RÄUCHERSCHINKEN
mit Melone

SALATE

GELFÜGELSALAT

APFEL-LAUCH-SALAT

BAUERNALAT

TEUFELSALAT

MELONE-FETA-SALAT

FISCH WARM

GERÄUCHERTES LACHSFILET

mit Riesling-Sauce und Reis

FLEISCH WARM

KRUSTENBRATEN VOM SCHWEIN

mit Gratinkartoffeln

SONSTIGE BEILAGEN

**VERSCHIEDENE BROTSORTEN,
BRÖTCHEN UND BUTTER**

DESSERT

OBSTSALAT

ROTE GRÜTZE

mit Vanille-Sauce

MOCCA-CREME

garniert mit Kaffeebohnen



Buffetvorschlag:

Fitness

VORSPEISEN

FRISCHE GEMÜSESTICKS
mit Kräuterdip

GROSSES SALATBUFFET
7 verschiedene Salate, mit Eiweißbrot

BRUSCHETTA



HAUPTGÄNGE

ROSA GEBRATENES ROASTBEEF
mit Braten-Sauce, Rosmarinkartoffeln und
gegrilltem Gemüse

MAISPOULARDENBRUST
mit Gemüse-Couscous und Minzjoghurt

LACHSFILET
auf Zitronengras mit einer feinen Safran-Sauce
und Wildreis

DESSERT

FRISCHER OBSTALAT
mit gerösteten Mandeln

PFIRSICH-MASCARPONE-CREME
mit Basilikum

SONSTIGE BEILAGEN

BROT, BAGUETTE UND BUTTER



Buffetvorschlag:

Klassisch

VORSPEISEN

BRUSCHETTA

mit Tomaten und Knoblauch

HONIGMELONE

mit italienischen Landschinken

ANTI PASTI

gebraten und in Öl eingelegtes Gemüse

STEINOFENBAGUETTE



HAUPTGÄNGE

ROSA GEBRATENES ROASTBEEF

mit Braten-Sauce, Kräuterbutter, Rosmarinkartoffeln und gegrilltem Gemüse

ZARTE SCHWEINELENDCHEN

mit Champignonrahm-Sauce, hausgemachten Spätzle und buntem Blattsalat mit Senf-Honig-Dressing

CANNELLONI

gefüllt mit Spinat und Ricotta und gratiniert mit Käse

DESSERT

VANILLE-CREME

mit Krokant

HAUSGEMACHTE SCHOKOMOUSSE

mit frischen Beeren

PANNA COTTA

mit Frucht-Sauce



Buffetvorschlag:

„Otto Spezial“

SUPPE

KRABBENCREMESÜPPCHEN
mit Cognacsahne

VORSPEISEN

GEBEIZTER LACHS
mit Honigsenf-Sauce

POCHIERTER LACHS
garniert mit Sahnemeerrettich

EMDER MATJESCOCKTAIL
mit Schwarzbrotcrumble

FRISCHE NORDSEEKRABBen gegen Aufpreis

GERÄUCHERTES FORELLENFILET
mit Preiselbeersahne

RÄUCHERAAL
auf Pumpernickel

VITELLO TONNATO
garniert mit Thunfisch-Sauce und Kapern



FISCH WARM

SCAMPI
auf zweierlei Reis und Gemüsestreifen

LACHSFILET IM BLÄTTERTEIG
mit Zanderschaum, Riesling-Sauce und
frischem Gemüse vom Markt

FLEISCH WARM

SCHWEINELENDCHEN
in Champignonrahm-Sauce

Roastbeef
unter einer Kräuterkruste

SALATE

MEERESFRÜCHTESALAT

GEFLÜGELSALAT

WALDORFSALAT

APFEL-LAUCH-SALAT

FRISCHE SALATE
mit verschiedenen Dressings

SONSTIGE BEILAGEN

**VERSCHIEDENE BROTSORTEN UND
BRÖTCHEN**

DESSERT

MOUSSE AU CHOCOLATE

ROTE GRÜTZE
mit Vanille-Sauce

FRANZÖSISCHE KÄSEPLATTE

FRISCHE FRÜCHTE



Buffetvorschlag:

Canapés und Suppen



CANAPES

FRANZÖSISCHER KÄSE
mit Trauben

TOMATE-MOZZARELLA
mit Pesto

SERRANO-SCHINKEN
mit Melone

ROSA GEBRATENES SCHWEINEFILET
mit Früchten

RÄUCHERLACHS
mit Sahnemeerrettich und Dill

GERÄUCHERTES FORELLENFILET
mit Preiselbeersahne

ROSA GEBRATENES ROASTBEEF.....2,80 Euro
mit Oliven pro St.

CANAPES MIT NORDSEEKRABBen.....5,20 Euro
pro St.

BRÖTCHEN

HALBES BELEGTES WEIZENBRÖTCHEN..... 2,80 Euro
wahlweise mit Käse, Schinken, Salami,
Mortadella, Kochschinken pro St.

HALBES BELEGTES KÖRNERBRÖTCHEN.....3,10 Euro
wahlweise mit Butterköse, Schinken, Salami,
Mortadella, Kochschinken pro St.

SUPPEN

(jeweils 0,3 ltr. pro Person)

EMDER KRABBENSUPPE...8,60 Euro
20 g Krabbeneinlage pro Pers.

WILDGULASCHSUPPE.....8,20 Euro
mit Brot pro Pers.

PILZ-CREME.....6,70 Euro
mit Gemüsechips pro Pers.

TOMATENSUPPE.....6,80 Euro
mit Concassée pro Pers.

HÜHNERKRAFTBRÜHE.....5,80 Euro
mit reichlich Einlage pro Pers.

HOCHZEITSSUPPE.....5,90 Euro
vom Rind mit Einlage pro Pers.



Equipment

GESCHIRR

TELLER.....	1,00 Euro pro St.
SUPPENTASSE MIT UNTERTELLER	1,50 Euro pro St.
DESSERTSCHALE.....	1,00 Euro pro St.
MESSER.....	0,60 Euro pro St.
GABEL	0,60 Euro pro St.
LÖFFEL.....	0,60 Euro pro St.
TEELÖFFEL	0,60 Euro pro St.

SONSTIGES

Stehtisch	6,00 Euro pro St.
Stehtischhülle.....	7,50 Euro pro St.
Stuhlhülle	4,80 Euro pro St.
Chevingdishes.....	10,00 Euro pro St.
Runder Tisch	15,00 Euro pro St.

Kosten für die Anlieferung wird nach Aufwand berechnet.

Alles andere auf Anfrage.

Mietpreis für welche Dauer

Hinweis Menge Geschirr

Reinigung Geschirr

MwSt. bei Personalbuchung



Unsere Tagungsangebote

Tagungspaket „Emden“



Softgetränke und Kaffee oder Tee
im Tagungsraum

Zwei Hauptgänge zur Wahl
z. B. Emders Matjes zum Mittag-/Abendessen

1 Softgetränk zum Essen

Preis pro Person: **32,50 Euro**

zzgl. Raummiete
Delftlounge **120,00 Euro**

Ostfriesisches Landesmuseum Emden
halber Tag (jeweils Montags bis Freitag) **180,00 Euro**

Ostfriesisches Landesmuseum Emden
ganzer Tag (jeweils Montags bis Freitag) **300,00 Euro**

Ostfriesisches Landesmuseum Emden
Abendveranstaltung **350,00 Euro**



Unsere Tagungsangebote

Tagungspaket „Leichte Brise“

Softgetränke und Kaffee oder Tee
im Tagungsraum

Joghurt und Obst
als Pausensnack

Suppe oder Salat
zum Mittagessen

1 Softgetränk zum Essen

Preis pro Person: **28,20 Euro**

zzgl. Raummiete
Delftlounge **120,00 Euro**

Ostfriesisches Landesmuseum Emden
halber Tag (jeweils Montags bis Freitag) **180,00 Euro**

Ostfriesisches Landesmuseum Emden
ganzer Tag (jeweils Montags bis Freitag) **300,00 Euro**

Ostfriesisches Landesmuseum Emden
Abendveranstaltung **350,00 Euro**



Unsere Tagungsangebote

Tagungspaket „Delftblick“

Softgetränke und Kaffee oder Tee
im Tagungsraum

Kekse und Kuchen
als Pausensnack

2-Gänge-Menü
zum Mittag-/Abendessen, 3 Hauptgänge zur Wahl

1 Softgetränk zum Essen

Preis pro Person: **39,50 Euro**

zzgl. Raummiete
Delftlounge **120,00 Euro**

Ostfriesisches Landesmuseum Emden
halber Tag (jeweils Montags bis Freitag) **180,00 Euro**

Ostfriesisches Landesmuseum Emden
ganzer Tag (jeweils Montags bis Freitag) **300,00 Euro**

Ostfriesisches Landesmuseum Emden
Abendveranstaltung **350,00 Euro**



Unsere Tagungsangebote

Tagungspaket „Ostfriesische Stärkung“

Ostfriesentee mit Kluntje und Sahne
im Tagungsraum

Rosinenstuten mit Butter

Softgetränke
im Tagungsraum

saisonales ostfriesisches Mittag-/Abendessen
z. B. Snirtjebraten

1 Softgetränk zum Essen

Preis pro Person: **35,80 Euro**

zzgl. Raummiete
Delftlounge **120,00 Euro**

Ostfriesisches Landesmuseum Emden
halber Tag (jeweils Montags bis Freitag) **180,00 Euro**

Ostfriesisches Landesmuseum Emden
ganzer Tag (jeweils Montags bis Freitag) **300,00 Euro**

Ostfriesisches Landesmuseum Emden
Abendveranstaltung **350,00 Euro**



Stand: 03_2024



Goldener Adler
Hotel · Restaurant

Neutorstraße 5 | 26721 Emden | Tel: (04921)9273-0
info@goldener-adler-emden.de | www.goldener-adler-emden.de

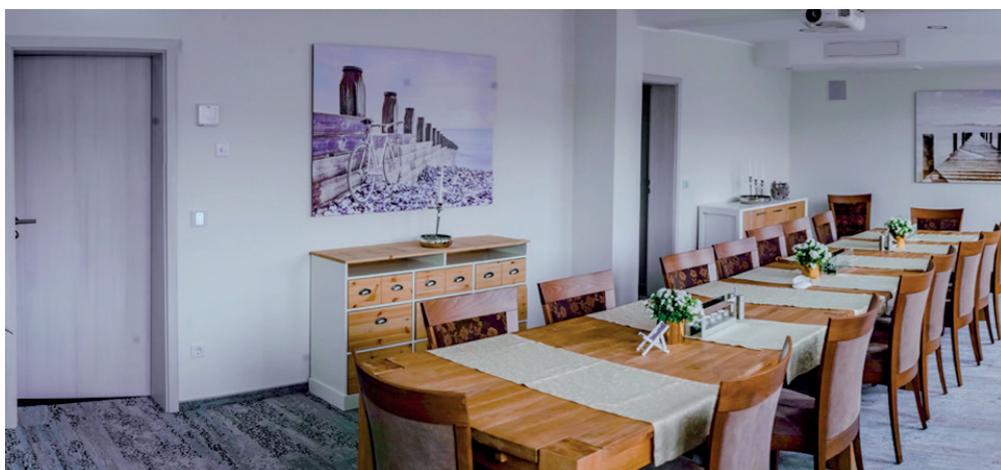
Preis pro Person:
zzgl. Raummiete

35,80 Euro

Unsere Räumlichkeiten

Hotel Goldener Adler „Delftlounge“

Direkt in unserem Haus steht Ihnen unsere „Delftlounge“ für Ihre Tagung oder Veranstaltung zur Verfügung. Die „Delftlounge“ verfügt über 18 Sitzplätze und ist mit moderner Tagungstechnik ausgestattet (Beamer, W-LAN; Sound-System). Der Tagungsraum ist klimatisiert und verfügt über einen herrlichen Delftblick. Die Räumlichkeiten beinhalten eine eigene Tee-Küche und ein Bad mit WC.



Unsere Räumlichkeiten

Rathaus - Ostfriesisches Landesmuseum „Rummel“

Erleben Sie unvergessliche Momente in unserem Veranstaltungsraum „Rummel“ direkt im benachbarten Rathaus/Ostfriesischem Landesmuseum! Die perfekte Location für Hochzeiten, Jubiläen, Konferenzen und mehr. Mit elegantem Ambiente und moderner Ausstattung bieten wir den idealen Rahmen für Ihre Veranstaltung.

Kontaktieren Sie uns jetzt, um Ihren Termin zu reservieren und Ihren Anlass unvergesslich zu machen!



Stand: 03_2024



Goldener Adler
Hotel · Restaurant

Neutorstraße 5 | 26721 Emden | Tel: (04921)9273-0
info@goldener-adler-emden.de | www.goldener-adler-emden.de

Raummiete ab:
zzgl. Tagungspaket

180,00 Euro

Event

„Grillbuffet“

Verwandeln Sie Ihr Event in ein kulinarisches Highlight! Unser exklusives Grillevent bietet Ihnen und Ihren Gästen ein einzigartiges Erlebnis z. B. mit unserem stylischen Foodtruck „Kleiner Adler“ oder einer gemütlichen Feuerzone, die für eine unvergleichliche Atmosphäre sorgt.

Was erwartet Sie?

- Kulinarische Meisterwerke vom Grill: Genießen Sie saftige Steaks, zarte Burger, knackige Salate und vieles mehr – alles frisch für Sie zubereitet.
- Flexibilität und Mobilität: Ob direkt im Außenbereich unseres Restaurants oder an einem Ort Ihrer Wahl – wir kommen dorthin, wo Sie feiern möchten.

Für wen ist unser Grillevent geeignet?

- Firmenfeiern und Teamevents
- Hochzeiten und Jubiläen
- Geburtstagsfeiern und Familienfeste
- Sommerfeste und Gartenpartys



Stand: 03_2024



Goldener Adler
Hotel · Restaurant

Neutorstraße 5 | 26721 Emden | Tel: (04921)9273-0
info@goldener-adler-emden.de | www.goldener-adler-emden.de

Mindestpersonenzahl
und Preis nach Absprache:
wir erstellen Ihnen gerne
ein individuelles Angebot