

Für einen Tag auf der Nordsee-Insel Langeoog

Essen für Gruppen im Seekrug

- Gruppenarrangements nur auf Vorbestellung -

Rustikales Erbsensuppenessen

ein dampfender Topf Erbsensuppe mit viel Einlage steht für Sie bereit, dazu reichen wir frisches Brot aus unserer eigenen Bäckerei - alle Gäste können nach Herzenslust „reinhauen“ und so viel Suppe essen wie sie möchten -

Pro Person 5,00 €

Langeooger Fischeintopf

...ebenfalls so viel Sie mögen und mit frischem Brot serviert -

Pro Person 8,50 €

Ostfriesenplatte

Ein kulinarischer Streifzug durch die Region

Käse- und Wurstspezialitäten von ostfriesischen Käsereien und Landhöfen, Fisch und Krabben vom Kutter, sowie feine hausgemachte Terrinen mit pikanten Soßen und hausgebackenem Brot -

Pro Person 16,50 €

Menü 1

Langeooger Krabbensuppe mit Sahnehaube

Seelachsfilet in Eihülle gebacken
mit Kräutersoße, Blattspinat und Butterkartoffeln
ODER

Pikanter Gulasch vom Langeooger Meedenrind
mit Champignons, Paprikastreifen und Butterkartoffeln
ODER

Bunter Gemüseteller mit Rührei und Butterkartoffeln (vegetarisch)

Rote Grütze mit Vanillesoße

Preis pro Person 17,90 €
2 Gänge (ohne Dessert oder Suppe) 14,90 €
Nur Hauptgericht 13,50 €

Menü 2

Kraftbrühe vom Langeooger Meedenrind mit feiner Einlage

Schnitzel vom ostfriesischen Jungschwein
mit Saisongemüse und Kartoffelkroketten
ODER

Filierte Scholle - ohne Gräten -
mit zerlassener Butter, Petersilienkartoffeln und einem bunten Salatteller
ODER

Vegetarischer Kartoffel-Gemüse-Auflauf mit Kräuterschaumsoße gratiniert

Vanille-Eis mit Früchten der Saison

Preis pro Person 17,90 €
2 Gänge (ohne Dessert oder Suppe) 14,90 €
Nur Hauptgericht 13,50 €

Menü 3

Kraftbrühe vom Inselwild (Reh, Hase, Fasan)
mit Sherry und feinen Klösschen

Schmorbraten vom Langeooger Meedenrind,
mariniert und geschmort in Rotwein und Ostfriesentee,
mit Saisongemüse und ausgesucht kleinen Kartoffelchen

ODER

Kutterfischplatte ‚Seekrug‘
Eine Auswahl von 4 fangfrischen Kutterfischen in Butter gebraten,
mit zerlassener Butter, Petersilienkartoffeln und einem bunten Salatteller

Hausgemachtes Langeooger Sanddorneis im Marzipankleid,
mit Hagebuttensoße

Preis pro Person € 24,50
2 Gänge (ohne Dessert oder Suppe) € 19,90
Nur Hauptgericht € 18,00

Menü 4

Saisonsuppe (Spargel, Pilz oder Kürbis je nach Jahreszeit)

Schmorbraten vom Langeooger Reh
in Insel-Sanddornsoße, mit Apfelspalten, Rotkohl und Brokkoli

ODER

Seezungenroulade mit Spinatfüllung
an einer Taschenkrebsssoße, mit Kräuterreis

Hausgemachtes Eis aus Langeooger Hagebutten mit 10 Jahre altem Madeira

Preis pro Person € 27,50
2 Gänge (ohne Dessert oder Suppe) € 23,00
Nur Hauptgericht € 21,50

Kaffeetafel 1

Pro Person ein Kännchen Kaffee (auch koffeinfrei) oder Ostfriesentee, dazu ein Stück Kuchen vom Büffet nach eigener Auswahl, gerne auch mit Schlagsahne

Preis pro Person 6,00

Kaffeetafel 2

Pro Person ein Kännchen Kaffee (auch koffeinfrei) oder Ostfriesentee, dazu ein Stück Apfel- oder Kirschkuchen zur Wahl, mit etwas Schlagsahne

Preis pro Person 5,50

Kaffeetafel 3

Pro Person ein Kännchen Kaffee (auch koffeinfrei) oder Ostfriesentee, dazu ein Stück Butterkuchen

Preis pro Person 4,80 €

Seekrug-Lunchpaket

Sie möchten den Tag auf Langeoog ganz auskosten?
Womöglich eine lange Wanderung zum Ostende unternehmen, oder eine Fahrradtour rund um die Insel?

Keine Zeit, oder keine Lust auf einen Restaurant- oder Cafébesuch?
Gerne erstellen wir Ihnen ein leckeres Lunchpaket, das wir Ihnen am Bahnhof, oder am Fahrradverleih überreichen:

2 belegte Brötchen mit Käse und Wurst, 1 knackiger Apfel,
1x 0,5l -Flasche Mineralwasser oder Apfelschorle,
1 Schokoriegel, 1 Kuchenteilchen

Preis pro Paket 8,50 €