

Unser Klassiker: rauf & runter

Der Klassiker im Strullenkrug: rauf & runter. Genießen Sie von November bis März einfach von allem ein bisschen, und das zum Pauschalpreis. Ein Bleistift und das rauf & runter - Tischset, das gleichzeitig als Speisekarte funktioniert, vereinfachen Ihnen die Auswahl. Zwei Tipps zum Schluss: rauf & runter macht in der Gruppe am meisten Spaß. Außerdem bitten wir um frühzeitige Reservierung, damit wir den Abend optimal vorbereiten können. Pro Person € 24,50.



Unsere Buffetangebote im Winter

Montag bis Samstag:
Unser Mittagsbuffet für € 9,50 pro Person.
Von 12.00 Uhr bis 14.00 Uhr. Von allem so viel Sie mögen!

Jeden Sonntag:
Unser Sonntagmittagbuffet mit Suppe und großem Dessertbuffet. Von 12.00 Uhr bis 14.00 Uhr für € 16,50 pro Person.

Jeden Sonntag großes Waffelbuffet. Von 15.00 Uhr bis 17.00 Uhr für € 5,00 pro Person.

Abends können wir Ihnen ab 20 Personen folgende Buffets anbieten:

Schlemmerbuffet:
Schweinemedallion an Waldpilzrahm, dazu Kroketten, Welsfilet auf Grillgemüse mit Dijonsensauce, Schwenkkartoffeln, Hähnchenbrustfilet auf Frühlingsgemüse, Basilikumrahm, Bandnudeln, vegetarische Gemüsepfanne, großes Salatbuffet mit verschiedenen Dressings. Pro Person € 18,50.

Wirtshausbuffet:
Grillrippchen, Minihaxen in Altbiersauce, Krüstchenschnitzel mit geschmorten Zwiebeln und Speckwürfeln, Welsfilet auf Blattspinat, Rieslingsauce, Beilagen: Bandnudeln, Bratkartoffeln, Kartoffelspalten. Großes Salatbuffet mit verschiedenen Dressings. Pro Person € 16,50.

Schnitzelbuffet:
Schweineschnitzel "Wiener Art", Hähnchenbrustfilet in Eihülle, Champignonrahmsauce, Paprikasauce. Beilagen: Kroketten, Bratkartoffeln, Kartoffelspalten. Großes Salatbuffet mit verschiedenen Dressings. Pro Person € 12,50.



Winter Programm



Höxter ist gut im  der Stadt.



Hennekenstraße 10
37671 Höxter
Telefon: 05271-7775
info@wirtshaus-strullenkrug.de
www.wirtshaus-strullenkrug.de



Unsere speziellen Buffetangebote bei Gruppen
ab 20 Personen und einheitlichem Buffet:

Unsere Gruppenangebote
im Winter 2016/2017

Lieber Menü statt Buffet?
Hier ein paar Vorschläge...

Buffet #1, Strulles Schlemmerei

Auf Etageren warm & kalt serviert:

- Suppe des Tages
- Zucchinischeiben im Parmesanmantel,
- gebackene Champignons
- Geflügelleber auf Apfelkompott mit Röstzwiebeln
- Flammkuchenröllchen mit Speck und Zwiebeln
- Matjes „Hausfrauen Art“
- Tomate mit Mozzarella und Basilikumpesto
- Graved Lachs
- Baguette

Vom Buffet:

- Schweinemedallions in rosa Pfefferrahm mit Berner Rösti
- Buntbarschfilet auf Blattspinat mit Butterkartoffeln
- Hähnchenbrustfilet mit Champignonrahm auf Bandnudeln
- Frische Salatplatte, Dressings
- Feines Gemüse vom Markt

Dessert wird serviert:

- Vanilleeis mit heißen Kirschen
- Creme Brûlée
- Bratapfelcreme

pro Person € 24,50

Alle Hauptgänge sind variabel, bitte sprechen Sie uns gerne an.

Buffet #2, herzlich & deftig

Wird serviert:

- Brotkorb mit zweierlei Dips
- Rinderkraftbrühe mit Gemüsestreifen, Markklößchen und Eierstich

Hauptgang vom Buffet:

- Frischer Grünkohl mit geräucherter und frischer Bregenwurst, Bratkartoffeln
- Westfälische Krüstchen Schweineschnitzel mit Speck und Zwiebeln, Bratkartoffeln
- Hirschgulasch mit Champignons Apfelrotkohl und Spätzle

Dessert wird serviert:

- Kaiserschmarrn mit Rosinen dazu haugemachtes Pflaumenkompott

pro Person € 19,50

Alle Hauptgänge sind variabel, bitte sprechen Sie uns gerne an.

Vorweg:

- Brotkorb mit zweierlei Dips
 - Cremesuppe von weißen Bohnen und Chili
- oder*
- Rinderkraftbrühe mit Gemüsestreifen, Markklößchen und Eierstich

Hauptgang:

- Schweinemedallions mit frischen Champignons Sc. Hollandaise, feines Gemüse, Kroketten
- oder*
- Buntbarschfilet auf Blattspinat mit Butterkartoffeln
- oder*
- Hähnchenbrustfilet auf Champignonrahm Berner Rösti, frischer Salatteller

oder

- Gefülltes Schweineschnitzel gefüllt mit Feta und Zwiebeln, Steakhouse Pommes, Kräuterquark, dazu ein frischer Salat

oder

- Rinderhufsteak mit Pfefferrahmsauce Steakhouse Pommes, Kräuterquark

oder vegetarisch:

- Serviettenknödel

Dessert (in kleinen Gläschen serviert):

- Vanilleeis mit heißen Kirschen, Bratapfelcreme, Creme Brûlée

Menü pro Person € 21,00

