



Unsere Buffets

pro Person 27,00 €
Montag: Überraschungsbuffet

Dienstag: Schnitzel-Buffer

Gulaschsuppe

Großes Salatbuffet mit diversen frischen und angemachten Salaten
verschiedene Dressings

panierte und natur-gebratene Schnitzel vom Schwein und von der Pute,
Hähnchenschnitzel in Knusperpanade, gebackener Seelachs

Champignon-Rahmsoße, Curry- und Pustasoße, Remoulade

Pommes-frites, Salzkartoffeln, Schmorkartoffeln mit Speck und Zwiebeln
Fingermöhren, Blumenkohl,

Orangen-Grieß-Flammerie, Götterspeise, Vanillesoße

Donnerstag: Friesisches-Buffer

Rinderkraftbrühe mit bunter Einlage

Großes Salatbuffet mit diversen frischen und angemachten Salaten,
verschiedene Dressings, Butter

Nordseeschinken, Matjes, Grillröllchen Sherrymatjes Rollmops mit
Hausfrauensoße, Pökelfleisch vom friesischen Weideochsen mit
Meerrettichsoße, Preiselbeersahne, Rote-Bete, Kürbis, Gewürzgurke
Labskaus mit Spiegelei, Fischragout mit Muscheln in Dillsoße, Backfisch mit
Remoulade, Prinzessbohnen mit Zwiebeln und Speck, gestovter Blumenkohl,
Spitzkohl in Rahm, Salzkartoffeln, Bratkartoffeln, Kroketten

Beerengrütze Vanille-Soße, Fruchtkluten

Samstag: Spanferkel-Truthahn-Buffer

Maiscreme mit einem Hauch Chili

Großes Salatbuffet mit diversen frischen und angemachten Salaten
verschiedene Dressings

Spanferkel vom Strohschwein, ganzer Truthahn
Senf-Zwiebelsauce, Orangen Paprikasauce

Champignon-Zwiebel-Pfanne,

Grilltomaten, Maisgemüse, Salzkartoffeln, Schmorkartoffeln, Kroketten

Gebackener Apfelkuchen, Vanille- Nougat- und Walnusseis

Mittwoch: Grill-Buffer

Erbsen-Minzcreme

Bratwurst grob und fein, Bierkrakauer, Frikadelle Natur und mit Bauernkäse und
Paprika, Nackensteak Kräuter und Paprika,
Rückensteak mit Steakpfeffer, Huhn Curry, Chili, Makrelenfilet

Schmorkartoffeln, Wedges, bunte Gemüsepfanne, Maiskolben
Senf, Ketchup, Teufelssauce, Kräuterbutter, Sourcream

Großes Salatbuffet mit diversen frischen und angemachten Salaten, Krautsalat,
Kartoffelsalat, verschiedene Dressings, bunte Brotauswahl

gemischter Joghurt, Obstsalat

Freitag: Mediterranes Buffer

Mediterrane Gemüsesuppe

Capriccio vom Strohschwein mit Pesto und Parmesanpäne, luftgetrockneter
Schinken auf Melone, großes Salatbuffet mit diversen frischen und angemachten
Salaten, Oliven, Peperoni, verschiedene Dressings, Balsamicoessig, Olivenöl
Rote-Betesalat mit Ziegenkäse und Walnüssen

Gegrillte und eingelegte Gemüse, bunte Brotauswahl, Fetacream, Sourcream
Frische Pasta: Bolognese, Carbonara oder aus dem Parmesanleib

Rosmarinkartoffeln, Kartoffel-Waldpilzgratin, friesische Reis-Pfanne mit
Seehecht Muscheln und Shrimps, Fleischbällchen in Tomatensugo mit Oliven,
Peperoni, Coq au vin (Hähnchen in Rotwein), Mediterranes Rind mit Feta
überbacken, Ratatouille, Wurzelgemüse mit Trauben

Panacotta, Tiramisu mit Kirschen

Sonntag: Festtagessen-Buffer

Festtagssuppe

Großes Salatbuffet mit diversen frischen und angemachten Salaten verschiedene
Dressings

Schweinerücken (Niedertemperatur gegart, mager und zart, nach Omas Rezept)
und mit pikanter Kruste, Rinderbraten in Rotweinsauce, Königsberger Klopse in
milder Kapernsoße, Seehechtfilet Natur und in Eihülle, Weißweinsauce

Salzkartoffeln, Kartoffelgratin, Kartoffelrösti, Blattspinat, Fingermöhren,
Brokkoli

Vanille- und Schokoladenpudding

Regional und nach friesischer Kultur

Das Beste ist gerade gut genug. Wir legen großen Wert auf Frische und Qualität. In unserer Küche verarbeiten wir
vorrangig regionale Produkte. Genießen Sie die authentische Atmosphäre, originelle Köstlichkeiten und den
ausgesuchten Service unseres Hauses.

Derzeit bieten wir Ihnen unterschiedliche Buffet-Varianten an (um Reservierung wird gebeten)

Hotel - Restaurant - Biergarten - Saal - Wellness

Schützenhof Jever

Schützenhofstraße 47
26441 Jever

Tel. 04461-9370
info@schuetzenhof-jever.de



Unser Frühstück- echt lecker!

Der vitale Tagesbeginn für Körper und Seele. Starten Sie mit viel Frische in den Tag! Genießen Sie den Duft von frischem Kaffee und Tee, während Sie sich aus unserer Vielfalt am Buffet Ihr perfektes Frühstück zusammenstellen.

Unser Frühstücksbuffet mit Produkten aus der Region

Kaffee, Tee, Kakao - alles fair und bio
Marmeladen alle selbst gekocht
Käse aus der Jeverländer Speisenkammer
Aufschnitt und Schinken Fleischerei Janssen und Munk
Brot und Brötchen Bäckerei Klatt
Honig von regionalen Imkern

Viele Kaffeespezialitäten, Kakao und eine große Teeauswahl. Orangensaft, Apfelsaft, Multi-Vitaminsaft, Mineralwasser, Aromatisiertes Wasser mit Ingwer, Zitronengras und Zitrusfrüchten

frisch geschnittene Wasser- und Honigmelone, Ananas, Obstschale mit Äpfeln und Orangen,
sieben Brotsorten und eine große Brötchenauswahl

Große Käse- und Aufschnittauswahl, Obst und Gemüse
Hausgemachte Salate - Eiersalat, Heringssalat, Fleischsalat, Geflügelsalat
Waffeln zum selber backen mit heißen Kirschen
Rührei, harte und weiche Eier, gebratene Speckwürfel
Räucherfisch und Hering mit Senf-Honigsauce, Tomate-Mozzarella mit Basilikumpesto
Cornflakes und andere Cerealien, viele verschiedene Brotaufstriche



Für externe Gäste: Frühstückszeiten und Preise

Montag – Freitag 7:00 – 10:30 Uhr, 18,90 € pro Person
Samstag und Sonntag 7:00 – 11:30 Uhr 19,90 € pro Person
Kinder bis einschließlich 11 Jahren 1,50 € pro Lebensjahr

Sonnabend und Sonntag: Omlette. Frisch am Buffet für Sie zubereitet.
Wir verwenden Produkte aus der Region und achten auf Nachhaltigkeit!

www.schuetzenhof-jever.de