

Gasthaus Rauchkate, B. Köckritz, Dohrenweg 2, 27616 Beverstedt

Dohrenweg 2  
27616 Beverstedt - Wehldorf  
Inhaberin Birte Köckritz

☎ 04747 - 8069

[www.rauchkate-beverstedt.de](http://www.rauchkate-beverstedt.de)  
[info@rauchkate-beverstedt.de](mailto:info@rauchkate-beverstedt.de)

RESTAURANT & CAFE  
MINIATUR-GOLF-PARK

Seit Mai 2010 ist unser Betrieb auf viele  
**ÖKO**-Speisen & **ÖKO**-Getränke gemäß  
"DE-ÖKO-006" zertifiziert. Näheres finden Sie  
auf unserer Internetseite



Beverstedt, den

2019

## Frühstücksangebot für 2019

### Frühstücksbüfett

~

#### Kalte Speisen:

Diverse Marmeladen und Konfitüren,  
verschiedene Brot- und Brötchenauswahl, Cerealien, Joghurt- und Fruchtquarkspeise,  
Käse- & Wurstplatte verschiedener Art, Fischplatte mit geräucherten Forellenfilets,  
geräuchertem Lachs und Matjesröllchen mit Sahnemeerrettich gefüllt, frisches Obst,  
Tomaten-Mozzarella Salat mit Balsamicodressing, verschiedene Salate

~ ~

#### Warme Speisen:

Hühnersuppe,  
Rühreier mit gebratenem Speck, gekochte Eier

~ ~ ~

### Getränke:

Kaffee, Tee, Orangen- Multivitamin- und Apfelsaft.

~

#### Ohne Suppe:

Der Preis ab einer Gruppe von 15 Personen beträgt pro Person € 15,90.

Der Preis ab einer Gruppe von 25 Personen beträgt pro Person € 15,50.

#### Inklusive Suppe:

Der Preis ab einer Gruppe von 15 Personen beträgt pro Person € 19,90.

Der Preis ab einer Gruppe von 25 Personen beträgt pro Person € 19,50.

#### Zum Empfang empfehle ich Ihnen:

- Hausmarke Sekt Momentum, halbtrocken oder trocken, 0,75 l Fl.: € 18,50
- **Bio** Orangensaft, 0,2 l Glas: € 2,90
- **Bio** Rosenblütenschorle alkoholfrei, 0,2 l Glas: € 2,20

Alle Preise sind inklusive 19 % Mehrwertsteuer und Bedienung.



Gasthaus Rauchkate, B. Köckritz, Dohrenweg 2, 27616 Beverstedt

Seit Mai 2010 ist unser Betrieb auf viele  
BIO-Speisen & BIO-Getränke gemäß  
"DE-ÖKO-006" zertifiziert. Näheres finden Sie  
auf unserer Internetseite



Beverstedt, den

2019

## Brunchbüfett-Angebot

### BRUNCH

~

#### Kalte Speisen:

Diverse Marmeladen und Konfitüren,  
verschiedene Brot- und Brötchenauswahl, verschiedene Cerealien, frisches Obst,  
Tomaten-Mozzarella Salat mit Balsamicodressing, verschiedene Rohkostsalate,  
Käse- & Wurstplatte verschiedener Art, Fischplatte mit geräucherten Forellenfilets,  
geräuchertem Lachs und Matjesröllchen mit Sahnemeerrettich gefüllt

~ ~

#### Warme Speisen:

Hühnersuppe,  
Rühreier mit gebratenem Speck,  
„Rauchspanferkel“ geräucherter und gepökelter Burgunderschinken vom Jungschwein  
und Schweinelachs über dem offenen Feuer zubereitet und serviert,  
Gemüseauflauf mit Brokkoli, Möhren & Blumenkohl in einer Kräutersahnesauce,  
Kartoffelauflauf mit Huhn, Blumenkohl und Käse überbacken,  
Rosmarinkartoffeln, Pommes frites & Bratensauce

~ ~ ~

#### Dessert:

Rote Grütze mit Vanillesauce, Fruchtquarkspeise,  
Zitronencreme und Schokoladenpudding

~ ~

Getränke:

Kaffee, Tee, Orangen- Multivitamin- und Apfelsaft.

~

Der Brunchpreis ab einer Gruppe von 15 Personen beträgt pro Person € 25,50 und für Kinder vom 4. bis zum 12. Lebensjahr, pro Jahr € 2,20.

Zum Empfang empfehlen wir Ihnen:

- Hausmarke Sekt Momentum, halbtrocken oder trocken, 0,75 l Fl.: € 18,50
- **bio** Orangensaft, 0,2 l Glas: € 2,90
- **bio** Rosenblütenschorle alkoholfrei, 0,2 l Glas: € 2,20

Alle Preise sind inklusive 19 % Mehrwertsteuer und Bedienung.