

Oberlether Krug

A gold-colored silhouette of a reindeer's head with large, branching antlers, centered behind the main title.

Gastwirtschaft · Clubräume

Saalbetrieb · Kegelbahn

A close-up photograph of a restaurant table setting. In the foreground, two clear wine glasses stand on a white tablecloth. Behind them, a white plate holds a dish with green herbs and other ingredients. The background is softly blurred, showing more of the table and possibly other diners.

*Ihr Partner für
jeden Anlass*

· 2019 ·

Anne & Christian Rüter

Am Brink 4 · 26203 Oberlethe · Tel.: 0 44 07 - 316

Fax: 0 44 07 - 2 03 68 · E-Mail: oberlether.krug@ewetel.net



Mit 
zum Detail

Wir können was für Sie tun!

Vielfältig sind die Anlässe, Gäste zu bewirten. Sie feiern Geburtstag, Hochzeit, Konfirmation, eine Betriebsfeier oder einen schönen Abend mit Freunden?

Oftmals weiß man nicht, ob man alles selber machen soll oder einen Partyservice für sich arbeiten lässt. Wir sind für Sie da, beraten Sie und stellen Ihnen auch gerne Wunschplatten und Lieblingsbuffets zusammen.

Wir benutzen ausschließlich frische Produkte, Sie werden es schmecken! Wir freuen uns, Ihnen bei jeglichen Anlässen zur Seite zu stehen. Auf Ihre Wünsche und Geschmacksrichtungen gehen wir gerne ein.

Informieren Sie sich persönlich bei uns über die vielfältigen Möglichkeiten zur Gestaltung Ihrer Feierlichkeit.

Alles Liebe und bis bald!
Anne Rüther



Schleusenbuffet

Warme Speisen: Rotbarschfilet mit mediterranem Gemüse, Seelachsfilet in Kräuterpanade, Lachsfilet mit Kräutersauce, Salzkartoffeln, Bratkartoffeln, gemischtes Gemüse der Saison

Kalte Speisen: bunter knackiger Salat mit Salatsauce

ab 15 Pers. 19,50 €*

Herbergenbuffet

Warme Speisen: Spanferkel von der Keule und Rücken, Speck-Zwiebel-Kartoffeln mit Quarksauce und Sauerkraut

Kalte Speisen: Blaukraut- und Weißkrautsalat

ab 10 Pers. 18,50 €*

Lethebuffet

Warme Speisen: Kräuterschweinebraten in einer Zwiebelsauce, saftige Rinderrouladen in Sauce, Bratkartoffeln und Rosmarinkartoffeln, gemischtes Gemüse der Saison

Kalte Speisen: frische Marktsalate mit zwei Dressings

ab 15 Pers. 15,80 €*

ab 25 Pers. 15,20 €*

Hooperbuffet

Warme Speisen: Hähnchenbrustfilet in Knusperpanade mit Ananas und Käse überbacken, Schweinefilet mit Champignonsauce, Kartoffelgratin und Rosmarinkartoffeln, gemischtes Gemüse der Saison

Kalte Speisen: frische Marktsalate mit Dressing, Eisbergsalat mit Mandarin-Sauerrahm

ab 15 Pers. 15,80 €*

ab 25 Pers. 15,20 €*



Oktoberbuffet

Warme Speisen: kleine Haxen, Leberkäse, Nürnberger Würstchen, Sauerkraut, Rotkohl, Kartoffelpüree, Speck-Zwiebel-Kartoffeln mit Kräuterquark, Zwiebelsauce und Specksauce

ab 15 Pers. 16,50 €*

Salate aus eigener Herstellung

(Preise pro 1 kg)

Kartoffelsalat	6,00 €
Speck-Zwiebel-Kartoffelsalat	6,50 €
Nudelsalat mit Mandarinen und Kochschinken	6,20 €
Porreesalat	6,80 €
Rucolasalat mit Mozzarella, Pinienkernen und Cherrytomaten	10,00 €
Frische Marktsalate mit einem Dressing nach Wahl	8,00 €
Bauernsalat mit Schafskäse	9,00 €
Krautsalat	5,00 €
Gurkensalat mit Dill und Sahne	6,50 €
Bohnensalat	5,00 €
Tomatensalat mit Basilikum	7,50 €
Karotten-Apfelsalat	6,50 €
Thunfischsalat	10,00 €
Tomate-Mozzarella-Basilikum	14,00 €

Ein Dressing nach Wahl: Joghurtdressing, Italien Dressing, French Dressing oder Balsamicodressing



Spargelbuffet

(saisonal, Termine nach Absprache)

Warme Speisen: Oberlether Spargel aus eigenem Anbau, Spargelcremesuppe am Tisch serviert, Spargel mit Kochschinken und Käse gratiniert, Schweineschnitzel, Schweinefilet mit Champignonsauce, Spießbraten, Rinder-Rouladen, roher Schinken und Kochschinken, geräucherte Forelle und Räucherlachs, gebratenes Fischfilet, Salzkartoffeln, Bratkartoffeln und Kroketten, Buttersauce und Hollandaise, Gemüse der Saison

Kalte Speisen: frische Marktsalate mit Dressing

Für die Kinder: Chicken-Nuggets mit Pommes frites

Dessert: großes Dessertbuffet!

Preise auf Anfrage

Fischbuffet

(jeden 3. Mittwoch im Monat ab 19 Uhr)

Fischvariationen: Kartoffeladrauchsuppe, Rotbarschfilet mit mediterranem Gemüse, Schollenfilet mit herzhaftem Blattspinat, Brataal, gedünstetes Lachsfilet auf Kräutersauce, Seelachsfilet in Panade, mit Tomate Mozzarella überbackenes Doradenfilet, pikante Shrimpsspieße, Tintenfischringe mit Cocktailsauce und Aioli, Adrauchmatjes, Rosamatjes, Sherrymatjes, Brathering, Hering in Sahnesauce und Hausfrauensauce, Räucherlachs, Forellenfilet, verschiedene Salate mit Fisch, Stremellachs, Pfeffermakrele, Paprika-Zwiebelmakrele

dazu reichen wir: Bratkartoffeln, Salzkartoffeln, Reis, Gemüsevariationen, Kroketten, Kräutersauce, Hollandaise und Buttersauce, verschiedene Salate und ein großes Dessertbuffet

Zum Fischbuffet reichen wir auch ein Fleischgericht

Weitere Termine und Preise auf Anfrage



Frühstücksbuffet

(ausgenommen sonntags)

Kalte Speisen: versch. Marmeladen, Fleischsalat, gemischte Käseplatte, Frischkäse, rustikale Aufschnittplatte, geräuchertes Forellenfilet, Räucherlachs, Hackepeter, Tomate-Mozzarella, Cherrytomaten, versch. Sorten Brot und Brötchen, Butter, Müsli und Vollmilch, Obstsalat, Früchtejoghurt, Früchtequarkspeise

Warme Speisen: Rührei und „Nürnberger Würstchen“

Getränke: Säfte, Tee und Kaffee

ab 25 Pers. 14,50 €*

Canapés

(Empfehlung pro Person 7 Stück)

Canapés mit: rohem Schinken, Kochschinkenröllchen, Hackepeter, Camembert, gekochten Eiern, Schweinemettwurst oder Kasslerbraten

pro Canapé 1,80 €*

Canapés mit: geräuchertem Forellenfilet, Räucherlachs, Gravedlachs, Räucheraal, Krabbensalat

pro Canapé 2,20 €*

Suchen Sie sich Canapés nach Ihrem Geschmack aus!

Oder Sie entscheiden sich für die einfache gemischte Platte – von allem etwas dabei

pro Canapé 1,60 €*



Suppen (½ Liter pro Person)

Annes kräftige Rindersuppe	3,50 €
Hühnersuppe	3,50 €
deftige Gulaschsuppe	3,50 €
Königincremesuppe	
mit Hühnerfleisch & Spargel	3,50 €
Lauchcremesuppe mit Hackfleisch & Käse	3,00 €
Champignoncremesuppe	3,00 €
Porreecremesuppe	3,00 €
Broccolicremesuppe	3,00 €
Kartoffelcremesuppe	3,00 €
Erbseneintopf mit Kochwurst & Kassler	3,50 €
Bohneneintopf mit deftiger Einlage	3,50 €
Kürbiscremesuppe (saisonal)	3,50 €
Spargelcremesuppe (saisonal)	3,50 €

Sonstiges

Brotkorb pro Pers.	1,00 €
Butter pro Pers.	0,40 €
Zaziki 1 kg	6,00 €
Deutscher Burger (Spießbraten, Weißkraut, Zaziki und Roggenbrötchen)	Stück 5,00 €
Schweineschnitzel	Stück 4,00 €
Hähnchenschnitzel	Stück 4,00 €

Dessert (Preise pro Person)

Herrencreme	2,00 €
Mascarponecreme	2,50 €
Zitronencreme	2,00 €
Rote Grütze	2,50 €
Quarkspeise mit versch. Früchten	2,50 €
Quark-Joghurtcreme mit Kirschen	2,50 €
Obstsalat	2,50 €
Götterspeise mit Vanillesauce	1,50 €
Mousse au Chocolat	2,50 €
Walnusscreme	2,00 €



Depenstroh Buffet

Warme Speisen: Schweineschnitzel und Spießbraten, gemischtes Gemüse der Saison, Bratkartoffeln und Krokette, Pilzsauce

Kalte Speisen: Bohnensalat, Karotten-Apfelsalat, bunter Salat mit French Dressing

ab 25 Pers. 17,80 €*

Fuhrenkamp Buffet

Warme Speisen: Schweineschnitzel, Hähnchenschnitzel, Cordon bleu, Cordon bleu italienische Art, Jägersauce, Zigeunersauce, Bratkartoffeln, Rosmarinkartoffeln, Pommes frites, gemischtes Gemüse der Saison

Kalte Speisen: bunter Salat mit French Dressing, Bohnensalat, Weißkrautsalat mit Zaziki

ab 20 Pers. 18,50 €*

Poggenpohl Buffet

Warme Speisen: Schweineschnitzel und Spießbraten, Bratkartoffeln, Champignonsauce

Kalte Speisen: bunter Salat mit French Dressing

ab 10 Pers. 14,50 €*

Fürstendamm Buffet

Pulled Pork Rub mit 2erlei Hamburgerbrötchen, dazu Tomaten, Gurken, Essiggurken, Weißkraut, Eisbergsalat, rohe Zwiebeln, gebratene Zwiebeln, Cheddar-Käse, BBQ-Sauce, Zaziki und Kräutersauce

ab 20 Pers. 12,50 €*



Am Brink Buffet

Kalte Speisen: Spargelschinkenröllchen, gefüllte Eier, Melone mit Räucherschinken, Käseplatte mit frischem Obst, Eisbergsalat mit Sauerrahm-Mandarin-Dressing, bunter knackiger Salat mit French Dressing

Warme Speisen: Herzhafter Spießbraten auf Schmorzwiebeln, Hähnchenbrustfilet mit Ananas u. Käse überbacken, Bratkartoffeln, Kartoffelgratin, Gemüse der Saison

Dessert: Quark-Joghurtcreme mit Kirschen, Mousse au Chocolat

ab 20 Pers. 19,50 €*

Schlemmerbuffet

Kalte Speisen: Melone mit Kernschinken, Mozzarella mit Tomate und Basilikum, Forellenfilet mit Dillhonigsahne, Räucherlachs, knackiger bunter Salat mit French Dressing, Bohnensalat, Käsespezialitäten mit Früchten, Brotkorb und Butter

Warme Speisen: Schweinefilet auf Champignonsauce, Rinderrouladen in traditioneller Sauce, Rosmarinkartoffeln, Bratkartoffeln, gemischtes Gemüse der Saison, Räucherlachs auf kleinen Röstis mit Sourcreme

Dessert: Herrencreme und Rote Grütze

ab 20 Pers. 20,50 €*

Pauschal-Angebote

Um Ihnen die Entscheidung zu erleichtern, bieten wir vielfältige Pauschal-Angebote für die unterschiedlichsten Anlässe (z.B. Geburtstag, Hochzeit, Konfirmation, eine Betriebsfeier etc.) an.

Sprechen Sie uns einfach an.

Unser Service



Unser Ausleih-Service: Benötigen Sie Geschirr und Besteck? Bei uns können Sie sich alles gegen eine Gebühr ausleihen.

- Teller und Besteck 0,50 €/Person
- Teller und Besteck inkl. Reinigen 1,50 €/Person
- 1 Chafing Dish inkl. Brennpaste zum Buffet 2,00 €

Bitte beachten: Warme Buffets liefern wir Ihnen im Umkreis von 5 km frei Haus, darüber hinaus berechnen wir Ihnen 0,50 € pro Kilometer.

Voranmeldung erforderlich: Wir bitten darum, Bestellungen oder Reservierungen mindestens 2 Tage im Voraus zu tätigen. Wünsche aus der Tageskarte können wir Ihnen kurzfristig erfüllen.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Öffnungszeiten:

Täglich geöffnet ab 16 Uhr · Sonntags geöffnet ab 10 Uhr · Donnerstag: Ruhetag · Nach Absprache auch außerhalb der Geschäftszeiten geöffnet

Küche:

Täglich geöffnet von 18 bis 21 Uhr
Sonntags auch von 12 bis 14 Uhr

* Preis pro Person

Gelieferte Lebensmittel sind zum umgehenden Verzehr bestimmt. Nach Entgegennahme und Prüfung übernehmen wir keine Haftung für die gelieferten Speisen.

Alle Preise verstehen sich inkl. MwSt. · Alle Preise ohne Gewähr
Änderungen vorbehalten · Stand: Oktober 2017