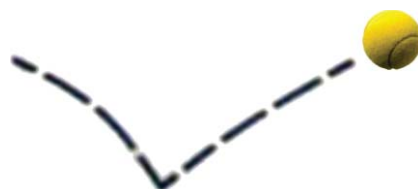
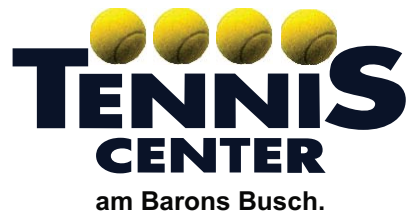


Menüangebote
und Büffetvorschläge
ab 15 Personen

bei Betty





Liebe Gäste

***Der Vorstand des TC Schwülper
mit seiner Gastronomie begrüßt
Sie herzlich im
Tenniscenter am Barons Busch.
Eine der schönsten Tennisanlagen
in Braunschweigs Umgebung.
Die Anlage verfügt über
7 Außenplätze und eine 4- Feld Tennis Halle.
Aber auch eine Sauna
lädt zum Entspannen ein.
Unsere Gastronomie verwöhnt
Sie und Ihre Gäste
bei Familienfeiern, Empfängen,
Tagungen und Veranstaltungen.
(bis 60 Personen)***

***Schön das Sie da sind
Bettina Garske und Team***





Suppe:

Hochzeitsuppe

Warm:

Hähnchensteaks
in Tomaten- / Basilikumsauce
mit Käse überbacken

Arista a fiorentina
Schweinerückenbraten mit
italienischen Kräutern
Rosmarinkartoffeln / Fussilnudeln
Bohnen / Broccoli / Möhren

Kalt:

Mozzarella mit Tomaten
Grüner Spargel mit Parmesan
Hacksteaks mit Schafskäse gefüllt
Fischvariation
Mexikanischer Schichtsalat
Internationale Variation von Schinken und Salami
Brötchenauswahl, Butter

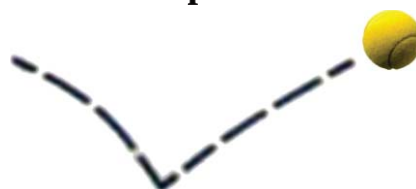
Dessert:

Käse / Obst / Eisbombe

Incl. 1 Sorte Weißwein / 1 Sorte Rotwein / Faßbier /
3 Sorten Spirituosen / alkoholfreie Getränke

"alles inklusive"

Ab 20 Personen pro Person: € 59,90



family

Frühstück

*Filter- Kaffee oder Beutel-Tee, so viel Sie möchten,
Orangensaft, Milch,
Müsli, Cornflakes, frisches Obst,
Joghurtauswahl, hausgemachte Marmeladen, Honig,
Thüringer Mett, Wurst- und Käseauswahl,
geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich,
Mozzarella mit Tomate,
Fleischsalat, Fetasalat und Kräuterquark,
hausgebackenes Brot, Brötchenauswahl, Buttercroissants,
Rühr- und Spiegeleier, gekochte Eier,
Rostbratwürstchen und knuspriger Bacon,
sowie Serrano- Schinken*

pro Person € 13,90

pro Kind

4 - 8 Jahre € 6,--

9 - 12 Jahre € 7,50



„satt“
Grünkohlessen

**geräucherte und
frische Bregenwurst
Kasslerrücken,
Salz- und Bratkartoffeln**

**ab 10 Pers.
p. P. € 14,90**



Herzhaft knusprige Spare Ribs

frisch aus dem Ofen!

dazu Kartoffel-Wedges, Rosmarinkartoffeln
Bohngemüse, Mediterranes Pfannengemüse
Kräuterbutter
Kräuterdip und diverse Steaksaucen
Mexikanischer Schichtsalat
Tomate mit Mozzarella und Basilikum
Kartoffelsalat
Krautsalat
Brot/Brötchenauswahl

ab 20 Pers. p. Pers. € 17,90



Italienisches Büffet

Warm:

Tomatensuppe mit Basilikum und Sahne

Lachs-Spinat-Lasagne

Arista alla fiorentina
Schweinebraten mit italienischen Kräutern
-Gebraten in unserem Steinofen-
dazu Gemüseauswahl und Rosmarinkartoffeln

kalt:

Vitello Tonnato
Kalbfleischscheiben mit Thunfischsauce

Mozzarella mit Fleischtomaten
und frischem Basilikum

Gemüseantipasti: Champignons, Auberginen,
Paprika und Zucchini

Garnelen mit frischer Limone und Sauce Aioli

Parmaschinken mit Melone

Brot- und Brötchenauswahl

Dessert:

Käseauswahl vom Brett
Tiramisu-Creme mit Löffelbiscuit

p.Pers. € 29,--



Büffet Classic

Warm:

Niedersächsische Hochzeitssuppe

Geschnetzeltes von der Pute
in feiner Rahmsauce mit Champignons

Roastbeef am Stück gebraten
-Gebraten in unserem Steinofen-
3 verschiedene Gemüsesorten, Kartoffelgratin und Reis

kalt:

Fischvariation mit verschiedenen Saucen

Wildmedaillons mit Früchten garniert
Variation von geräuchertem und luftgetrocknetem Schinken

Marinierter grüner Spargel mit gehobeltem Parmesan
Mozzarella mit Fleischtomaten und frischem Basilikum

Hausgemachter Geflügelsalat

Gefüllte Tomaten

Brot und Brötchenauswahl, Butter

Dessert:

Käseauswahl vom Brett
Rote Grütze mit Vanillesauce

p.Pers. € 35,50



Kaminglut

Warm:

Chilli con Carne
mit roten Bohnen und Mais

Schweinefilet in Champignonrahmsauce
mit verschiedenen Gemüsen
Kartoffelkroketten und Butterreis

kalt:

Kleine Hacksteaks hausgemacht -gefüllt mit Schafskäse
Fischvariation mit verschiedenen Saucen
Spanischer Serranoschinken mit frischen Feigen
Tomaten / Mozzaella

Türkischer Geflügelsalat
pikant angemacht

Brot und Brötchenauswahl, Butter und Schmalz

Käseauswahl vom Brett
Rote Grütze mit Vanillesauce

p.Pers. € 25,10



Menüvorschläge

Suppen:

- Hausgemachte Tomatensuppe mit Sahne € 3,00
- Kartoffelrahmsuppe mit Trüffelöl € 3,00
- Niedersächsische Hochzeitssuppe mit viel Einlage € 3,90
- Champignonrahmsuppe mit frischen Kräutern € 3,00
- Lauchcremesuppe mit Shrimps € 3,60
- Goulaschsuppe mit Paprika € 4,00
- Möhren-Ingwer-Suppe € 3,50

Vorspeisen:

- Fischragout Marseille mit Champignons, Lauch und
Tomate in Knoblauchrahmsauce, Kräuter-Risotto € 7,90
- Bunte Blattsalate mit Tranchen von der Entenbrust
in Walnußöldressing und gerösteten Sonnenblumenkernen € 8,20
- Anit Pasti Teller -hausgemacht-
Marinierte Champignons, Auberginenscheiben, Zucchini
und grüner Spargel, Parmaschinken € 9,20
- Lachstatar mit Zitronen - Chilli - Dip € 7,90
- Serrano - Roulade
Spanischer Serranoschinken im Teigmantel
mit Kräuter - Dip € 6,90

zu allen Vorspeisen servieren wir frisches Brot aus dem Ofen!



Hauptgerichte:

Geschnetzeltes von der Pute
in Rahmsauce mit frischen Champignons,
Erbsen-Möhren, Röstitaler € 8,40

Hähnchenbrustfilets gebraten in
Tomaten-Basilikumrahmsauce, mit Käse überbacken,
Fussili-Nudeln und frischer Salat € 10,50

Wildschweinbraten in Cranberry-Sauce
mit gebratenen Pfifferlingen, Broccoli in Mandelbutter,
und Kartoffelkroketten € 14,00

Rinderschmorbraten
in feiner Burgunder-Chillisaucce, Bohnen und
Rosmarinkartoffeln € 12,20

Steaks vom Rind, Schweinefilet und Putenbrust
mit Sauce Bearnaise pikanter Gemüsepfanne aus Champignons,
Lauch, Paprika, Cherrytomaten und roten Zwiebeln
Rosmarinkartoffeln € 14,50

Barberie Entenbrust rosa gebraten
auf Orangen-Pfefferrahmsauce mit Schotengemüse
und Kaertoffelkroketten € 16,40

Arista a la fiorentina
Schweinebraten im Kräutermantel, Broccoli in Mandelbutter,
und Rosmarinkaqrtoffeln € 11,00

Lachsfilet gebraten
auf Limonen-Chilli-Buttersauce, Zwiebel-Champignon-Reis
und frischer Salat € 13,50

Medaillons vom Schweinefilet
mit Champignonrahmsauce mit buntem Gemüse
und Kartoffelkroketten € 13,50

***Zu den Hauptgerichten können Sie gern eine zweite Gemüse- oder
Sättigungsbeilage wählen: pro weitere Sättigungsbeilage € 1,00
pro weitere Gemüsesorte € 1,00***



Hauptgerichte:

Argentinisches Roastbeef -im Ganzen rosa gebraten-
mit Sauce Bèarnaise, Butterbohnen mit Bohnenkraut
und Kartoffelkroketten € 19,90

Tranchen vom Lammrücken
mit Thymian-Kumquat-Rahmsauce dazu Speckbohnen
und Kartoffelgratin € 19,50

Schweinerückensteaks au four
mit Ragout fin, Kirschtomaten, Champignons, roter Zwiebel
und Käse überbacken dazu Kartoffelgratin und Salat € 9,90

Putensteaks -gebraten-
mit Fenchel-Tomaten-Gemüse in Rahm
dazu Thymiankartoffeln € 10,50

***Zu den Hauptgerichten können Sie gern eine zweite Gemüse- oder
Sättigungsbeilage wählen: pro weitere Sättigungsbeilage € 1,00
pro weitere Gemüsesorte € 1,00***

Desserts:

Rote Grütze mit Vanilleeis und Sahne € 3,50

Heiße Kirschen mit Vanilleeis und Sahne € 3,70

Tiramisu € 4,00

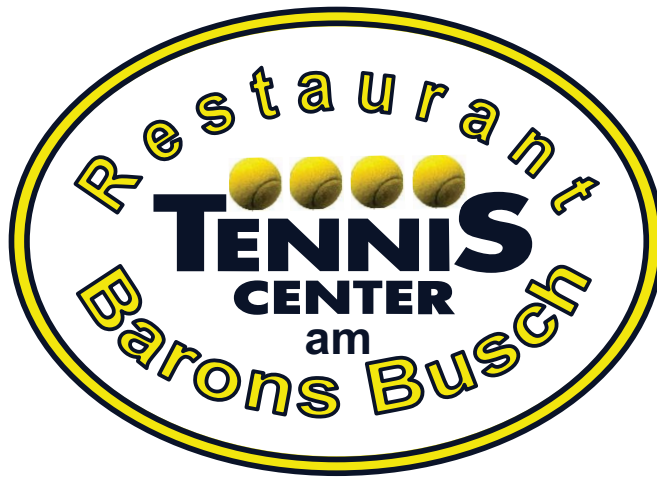
Vanille-Mascarpone mit frischen Erdbeeren € 4,50

Minz-Ricotta -After Eight-
mit Sckokoladensauce € 4,50

Schwülper Apfelstrudel mit Vanillesauce € 3,40

Quark-Sahne-Baiser
mit geeisten Himbeeren € 3,50





Tennis Club Schwülper e.V.

Gastronomie

Inhaber: Bettina Garske

Sandweg 26

38179 Schwülper

Mobil: 0 162 / 19 334 65

Tel: 05303-970080

bettina.garske@gmx.de

Öffnungszeiten:

Di bis Fr 9:00 bis 14:00 Uhr*
17:00 bis 23:00 Uhr*

Küche Orderschluß 21:30 Uhr
Sa und So 9:00 bis 16:00 Uhr*

***Reservierung zur jeder Zeit möglich!**

Preisänderungen bleiben vorbehalten.
Es gilt die am Erscheinungstag gültige Preisliste.

