



GREIVE

Mein Restaurant

Bankett Mappe

Herzlich willkommen

GREIVE liegt im Zentrum der Stadt Haren/Ems, zwischen der Ems und dem Dortmund-Ems-Kanal, in optimaler Verkehrsanbindung zur B 70, B 408 und zur A 31.

Ein guter Schuss Tradition, vermischt mit modernem Teamgeist, geben Ihnen das Gefühl, besonders angenehm aufgehoben zu sein. Genießen Sie die freundliche familiäre Atmosphäre und den individuellen Service unseres Hauses:

- 44 Gästezimmer mit DU/WC, Telefon
- SAT-TV, Fön und kostenlose W-LAN-Nutzung für Übernachtungsgäste
- Gemütliche Bierbar „MATZE“ mit leckeren Snack- und Imbissangeboten
- Schickes Restaurant mit regionalen Spezialitäten und frischen internationalen Gerichten
- Innenhof mit Sonnenterrasse
- 2 Bundeskegelbahnen
- Sauna und Ruheraum
- Moderne Konferenzräume mit professionellem Equipment und großzügiger Ausstattung
- Ausreichend eigene Parkplätze
- Abwechslungsreiches Aktionsprogramm

A la Carte, Catering, oder Feierlichkeiten

Küchenchef Alexander Greive und Serviceleiter Tobias Greive heißen Sie herzlich willkommen. Es erwartet Sie eine **moderne regionale Küche mit überwiegend frischen Produkten aus der Region**. Die Idee ist es, die Karte vierteljährlich zu wechseln und so immer wieder frischen Wind und neue Geschmacksrichtungen ins Restaurant zu bringen. Eine exklusive Weinkarte rundet das Angebot ab.

Alexander Greive, Tobias Greive und Team freuen sich auf Ihren Besuch.

Haben Sie eine Feier? Wir liefern das Essen pünktlich nach Hause. Gemeinsam mit Ihnen erarbeiten wir ein **Catering** passend zu Ihrem Anlass. Oder planen Sie einfach Ihre Feierlichkeit gleich bei uns in den Räumlichkeiten. Fragen Sie einfach direkt nach freien Terminen: 05932 7277-0

Fingerfood Auswahl

- kleine Frikadellen mit Salsa Verde	1,50€
- kleine Schnitzel mit Zitronen Salsa	1,75€
- Curry Wurst	1,00€
- Wrap gefüllt mit hausgebeiztem Lachs, Rucola und Honig- Senf- Dill	1,25€
- Wrap gefüllt mit Parmaschinken, getrockneten Tomaten und Pienenkernen	1,25€
- kleine Lasagne im Weck Glas	2,00€
- Quiche mit Apfel, Ziegenkäse, und Rosmarin	1,50€
- Frühlingsrollen mit Ente und Gemüsestreifen	2,00€
- Zwiebelkuchen mit Speck und Kräutern der Provonce	1,50€
- Matjestatar mit Rotebeete, Creme fraiche auf Schwarzbrot	1,50€
- Scampi- Kokosnuss- Lolli	2,00€
- Chili con Carne mit sour crème und Nachos	2,00€

Süßes Fingerfood

- Schokofrüchte	1,50€
- Crème Brûlée	1,50€
- Tiramisu	1,50€
- goldener Schokoladenkuchen	1,50€

Kanapees

- mit verschieden Wurst und Käsesorten pro Teilchen	1,50€
---	-------

½ Belegte Brötchen	1,50€
---------------------------	-------

mit verschieden Wurst, Käse und Fischarten je nach Wunsch

1 Belegter Baigel	3,00€
--------------------------	-------

mit verschieden Wurst, Käse und Fischarten je nach Wunsch

Buffet 1

Brot, Butter, Kräuterbutter, Kräuterquark, Ajvarquark,
Blattsalate mit Parmesan und Croutons, Joghurt und Balsamicodressing

Verschieden angemachte Salate (Weißkraut, Rotkraut, Tomate, Gurke)

Kürbissuppe mit Kernen und Kürbiskern öl

Sauerbraten

Schweinebraten mit Aprikosen und Thymian gefüllt

Wienerbackhuhn auf Lauwarmen Kartoffel- Gurkensalat

Semmelknödel, Salzkartoffeln

Rotkohl und Mischgemüse (Blumenkohl, Brokkoli, Erbsen und Möhren)

Herrencreme mit Waldfrüchten

Creme Brûlée

19,90€

Buffet 2

Brot, Butter, Kräuterbutter, Kräuterquark, Ajvarquark,
Blattsalate mit Parmesan und Croutons, French- und Balsamicodressing

Orangen Cous- Cous mit Falafel und Joghurt- Minz- Raita

Wiener Backhuhn auf Kartoffel- Gurkensalat

Antipasti von Paprika, Zucchini, Aubergine, Champignons

Lasagne vom Lachs mit Spinat und Pinienkernen

Kleine Schweineschnitzel

Gefüllte Hähnchenbrust mit Ricotta und getrockneten Tomaten

Kartoffelgratin, Kartoffelkroketten

Mischgemüse (Blumenkohl, Brokkoli, Erbsen und Möhren)

Creme Brûlée von der Bourbon Vanille

20,50€

Buffet 3

Asiastyle

Brot, Butter, Kräuterbutter, Kräuterquark, Ajvarquark,
Blattsalate mit Parmesan und Croutons, French- und Balsamicodressing

Asiatische Antipasti

Möhre mit Ingwer und Chili, Pak Choi mit Sesam und Sojasoße

Glasnudelsalat mit gebratenen Fischspiesen

Kim chi Salat von Chinakohl (süß- sauer- scharf)

Sushi vom Thunfisch und Lachs mit Sojasoße, Wasabi und Sushi Ingwer

Kleine Frühlingsrollen

Gebratene Entenbrust auf Wok Gemüse

Satespieß von der Hühnerbrust mit Erdnuss soße und Gemüsestreifen

Schweinefilet Süßsauer mit Gemüsestreife

Gebackene Banane und Ananas mit Honig und Joghurt

Cocusnuß Creme- Brûlée

25,50€

Buffet 4

Italien

Ciabatta, Butter, Kräuterbutter, Kräuterquark, Ajvarquark,
Blattsalate mit Parmesan und Croutons, French- und Balsamicodressing

„Antipasti“ von Paprika, Zucchini, Aubergine, Champignons, Calamari
„Vitello Tonato“ gekochtes Kalbsfleisch mit Thunfischsoße und Frittierten Kapern
„Caprese“ Tomatenscheiben, Büffelmozzarella und Basilikum

Gaspacho Andaluz mit Crevetten

Osso bucco geschmorte Kalbsbeinscheibe in Tomaten
Cannelloni mit Hackfleisch gefüllt in Spinat- Käse- Sahnesoße
Saltimbocca vom Seeteufel
Kartoffelcreme und Gedünstetes Gemüse

Tiramisu

Weißes Kaffeepanacotta

25,50€

Buffet 5

Frankreich

Baguettes, Butter, Kräuterbutter, Kräuterquark, Ajvarquark,
Blattsalate mit Parmesan und Croutons, French- und Balsamicodressing

Quiche Lorraine

Französische Käseauswahl

Austern mit Scharlottenvinaigrette und Chesterbrot

Bouillabaisse

Fischsuppe mit Gemüse Röstbrot und Sauce Rouille

Coq au vin

Stubenküchen in Rotweinsauce geschmort mit Gemüsewürfeln und Perlzwiebeln

Froschschenkel in Olivenöl Knoblauch und frischen Kräutern gebraten

Mousse au chocolate

Crêpe mit Orangen gefüllt

Crème Brûlée

25,50€

Buffet 6

Deutschland

Brot, Butter, Kräuterbutter, Kräuterquark, Ajvarquark,
Blattsalate mit Parmesan und Croutons, French- und Balsamicodressing

Gretsieler Krabben, Harener Räucheraal und Forelle
Brotzeit: Blutwurst, Leberwurst, Emsländischer Rauchschinken, Nagelholz, Sülze,
Radi Salat, Zungensalat, Wurstebrot

Ochsenschwanzsuppen mit Pfannkuchen streifen und Gemüsestreifen

Rheinischer Sauerbraten mit Rotkohl und Semmelknödel

Maultaschen mit Zwiebelschmelze

Käsespätzle mit Röstzwiebeln

Hamburger Labskaus mit Rollmops und Spiegelei

Rote Grütze, Griesflammerie, Milchreis, Bayrisch Creme, Herrencreme

25,50€

Emsland Menü

Hühner- oder Rindfleischsuppe

mit viel Einlage

Schweinebraten gefüllt

Rinderbraten

Hähnchenbrust mit Curry und Früchten

Salzkartoffeln und Kroketten

Salatvariation und Buntes Gemüse

Herrencreme mit Roter Grütze und Vanilleeis

19,50€

Winter Menüs

3 Gänge Menü

Harener Wurstebrot mit gedünsteten Apfelscheibe, Preiselbeeren und Blattsalate

Rosa gebratene Entenbrust
auf Rahmgrünkohl und Kartoffelkrapfen

Schokoladenkuchen mit Flüssigem kern
Gewürz Quitten und Nugat Eis

23,50€

4 Gänge Menü

Hausgebeizter Lachs mit Honig- Senf- Dill Sauce

Kartoffelreibekuchen

Vanille- Chili- Steckrübensuppe
mit gebratener Riesen Garnele

Gebratener Zander
Auf Paprika- Rahm- Kraut
und Kartoffelkrapfen

Creme Brûlée von der Bourbon Vanille
Karamellisierten Orangen und Schokoladeneis

28,50€

Frühling Menüs

5 Gänge Menü

Wildkräutersalat
mit Balsamicodressing, gebratener Riesengarnele
und Parmesan cracker

Tomatenconsommè
mit Tomatenwürfel und Basilikumgrießnocken

Erdbeer- Minz- Sorbet
mit Prosecco

Gebratener Kalbstafelspitz
mit Sauce Bernaise, Ofentomate und Salsa Verde,
gebratenem Spargel und Rosmarinkartoffeln

Weißes Kaffee-Panacotta
mit Honig- Thymian Parfait
und Espresso- Waldbeeren

30,50€

4 Gänge Menü

Salat von gebratenem Spargel
mit Kirschtomaten und Pilzen

Kartoffelcrunch und Parmarschinkenchip

Sauerampfer Cappuccino mit Crevetten

Spanferkelkotelet

auf Bärlauch Risotto und gebratenem Radicchio

Marinierte Erdbeeren mit Waldmeister Sabayon überbacken
und Vanilleeis

28,50€

4 Gänge Menü

Törtchen von Tomate mit Basilikum grüner Gazpaccho und gebratenen Scampi

Spargelcremesuppe mit Bärlauch Schaum

Kalbschnitzel mit

Spargel neuen Kartoffeln und Sauce Hollondaise

Tart Tatin von Erdbeeren mit Hollundersorbet

30,50€

Sommer Menüs

4 Gang Menü

Ceviche vom Seeteufel
mit Sommerlichen Wildkräuter

Gazpaccho Andaluz mit Eismeerschrimps

Rückensteak vom Iberico Schwein
auf Zitrus- Ratatouille und gerührter Polenta

Granitee vom Waldmeister frischen Waldbeeren
und weißem Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern

33,50€

4 Gang Menü

Vitello Tonato
mit Rucola- Radicchio- Salat und frittierten Karpern

Geeiste Gurkenkaltschale mit Dill und hausgebeiztem Lachs

Mit Petersilie, Orangen und Knoblauch geschmorte Lammkeule
Rosmarin Kartoffeln und Grillgemüse

Waldfrucht Tiramisu und Apfelchips
32,50€

Herbst Menüs

7 Gänge Menü

Krabbencocktail
mit Mango und wildem Spargel

Vitello Tonato vom Kalbstafelspitz
mit frittierten Kapern

Essenz vom Pfifferling
mit Pfifferlings- Frühlingsrolle

Steinbeißer Bordelaise mit Kartoffelcreme,
Champignons und rote Zwiebelmarmelade

Waldmeistersorbet mit Prosecco

Geschmortes Rinderbäckchen
mit Zitrus- Sellerie Stampf,
Thymian-Aprikosen und Krokette

Dreierlei von der Creme Brûlée
Walnusskrokant, Pistazie, Schokolade
mit Erdbeeren und Ananaseis

65,50€

4 Gänge Menü

Rucola- Radicchio Salat mit Basilikum und Waldbeeren

Gebratenem Lammkotelets

Essenz von Pilzen

Mit Frühlingsrolle

Rosa gebratene Entenbrust

Auf Orangen Risotto und Paprika

Creme Caramel mit Himbeeren

Haselnusseis

30,50€

Sehr gern planen wir mit Ihnen Ihren besonderen Tag