



Mit einer größeren Gruppe ins Ufer

(6-20 Personen)

Gern bewirten wir im Ufer auch größere Gruppen. Da unsere Küche sehr klein ist, können wir Reservierungen Gruppen ab 6 Personen jedoch nur nach Vorabsprache und Buchung eines festen Menüs annehmen. Wir bieten unterschiedliche Menüs fürs Frühstück, zum Brunchen oder für den Abend an.

Wenn Sie spezielle Wünsche haben, die über das Angebot hinausgehen, schreiben Sie gerne einfach eine Mail. Wir versuchen dann gemeinsam einen Weg zu finden.

Tischaufteilung bei größeren Gruppen

In der kalten Jahreszeit können Gruppen von bis zu 14 Personen in unserem Wintergarten untergebracht werden. Da der Platz begrenzt ist, werden Gruppen mit mehr als 9 Personen in zwei Sitzgruppen aufgeteilt.

Im Außenbereich nehmen wir Reservierungen für Gruppen bis max. 20 Personen an. Hier reservieren wir die Bereiche mit Bierbänken und Biertischen vor dem Ufer, auf der Wiese oder im überdachten Säulengang. Eine Reservierung von großen Gruppen auf unserer Terrasse zum Kanal hin oder im Bereich vor dem Ufer ist nicht möglich.

Speisen und Getränke

Getränke wählen sie à la carte. Wenn es etwas zu feiern gibt, bereiten wir gerne einen Empfang mit Secco (Flasche à 20 Euro) oder Winzersekt (Flasche à 34 Euro) vor.

Menü-Optionen für Gruppen

A: Die große Flammkuchenschlacht (19 Euro p.P.)

Unkompliziert und kommunikativ! Mit unserem ‚signature dish‘ im Mittelpunkt! Wir starten mit einer saisonalen Suppe im Weckglas (alternativ: kleiner bunter Salat). Nach und nach kommen im Anschluss unterschiedliche Flammkuchen, bis alle satt sind! Am Ende gibt es für alle ein kleines Stück Cheesecake mit marinierten Zwetschgen.

Für alle, die noch etwas mehr Vielfalt wollen, können weitere Bestandteile ergänzt werden:

Upgrade 1: Flammkuchen und Spätzle satt (in großen Schüsseln auf den Tischen) **+4 € p.P.**

Upgrade 2: Käse- und Wursta Auswahl mit Käse von Biokäserei Backensholz,
Coppa-Schinken und Chorizo als Zwischengang nach der Suppe **+ 5 € p.P.**

Zur Flammkuchenschlacht empfehlen wir unsere Hausweine „Eimsbütteler Gold“ (Riesling, 1l à 25 Euro) und „Eimsbütteler Nacht“ (Dornfelder, 0,75l à 20 Euro) vom Weingut Enk (Nahe).

A: Gesetztes Menü (ab 28 Euro p.P.)

Gerne können Sie ein 3-Gänge-Menü aus unserem Monatsangebot wählen (28 € p.P.). Besonders viel Genuss gibt es alternativ bei einem Menü, das wir vorab mit Ihnen persönlich abstimmen und extra für Sie zubereiten. Gerne verwenden wir saisonale Produkte und überlegen gemeinsam, was zu Ihnen und Ihren Gästen passt. Gerne bieten wir auch komplett vegetarische oder vegane Menüs an (4-Gänge-Menü 48,50 € p.P., 5-Gänge-Menü 58,50 € p.P.)

Beispielmenü

Erbsen-Minz-Suppe

mit Kokosschaum und frischem Koriander

Grüner Spargel-Salat

Kirschtomaten | Rucola | Sonnenblumenkerne | Bärlauchpesto

Zanderfilet

Auf der Haut gebraten

Basilikum-Risotto | gegrillter Fenchel | kandierte Tomaten | Paprika-Espuma

- und/oder -

Entrecôte

Medium gebraten, in Tranchen aufgeschnitten

Süßkartoffel-Gnocchi | gerösteter Brokkoli | Mandel | Chipotle-Schmand | Kräuterjus

Dessert Trilogie

Bunter Obstsalat mit Minze | Mini-Cheesecake mit Waldbeerragout | Schokotarte mit Orangensabayon

Frühstücks/ Bruch-Optionen für Gruppen

Hochwertige Produkte und ganz viel zu probieren, gibt es bei unserem Frühstück für Gruppen, das wir auf Etagèren und in kleinen Schüsseln servieren.

Frühstück „Ufer klassisch“

(12,50 Euro p.P.)

Mini-Chia-Smoothie-Bowl

Brötchen, Vollkornbrot, Baguette

Hausgemachte Marmelade, Butter und Honig

English Scones mit Vanilleschmand

Ziegen-Obazda, Husumer, Hofkäse und English Chutney

Rillette, Coppa-Schinken und Chorizo

Hausgebeizter Lachs mit Guacamole

Rührei

Frühstück „Ufer de luxe“

(19,50 Euro p.P.)

Mini-Chia-Smoothie-Bowl

Brötchen, Vollkornbrot, Baguette

Hausgemachte Marmelade, Butter und Honig

English Scones mit Vanilleschmand

Bunte Gemüsestick mit Kräuter-Zitronen-Dip

Deichkäse, Husumer, Kleine Ziege, Hofkäse und Friesisch Blue (bio)

Ziegen-Obazda & English Chutney

Rillette, Coppa-Schinken und Chorizo

Hausgebeizter Lachs mit Guacamole

Rührei „Chipotle“ mit Chorizo und Tomaten, Chipotle-Schmand und Chilisoße

Flammkuchen „Frühstück“ mit Bacon, Lauch, Ei und Schmand

Blaubeer-Pancake mit Ahornsirup und Vanilleschmand

Frühstück „Brunch“

(22,50 Euro p.P.)

Mini-Chia-Smoothie-Bowl

Brötchen, Vollkornbrot, Baguette

Hausgemachte Marmelade, Butter und Honig

English Scones mit Vanilleschmand

Ziegen-Obazda, Husumer, Hofkäse und English Chutney

Rillette, Coppa-Schinken und Chorizo

Hausgebeizter Lachs mit Guacamole

Rührei

Wir ergänzen im Verlauf weitere deftige Speisen:

Saisonale Suppe im kleinen Weckglas

Kleiner Salat mit gebratenem Ziegenkäse

Flammkuchen „Klassisch“ mit Lauch, Speck und Schmand

Flammkuchen „Mediterran“ mit Ziegenkäse, Oliven, Tomaten und Rosmarin

Hausgemachte Spätzle mit Käse und Schmelzzwiebeln

Überraschungsggericht aus unserem saisonalen Angebot, z.B. Coq au Vin