



BUFFET

ANGEBOTE

FÜR FAMILIEN- UND FIRMENFEIERN

EINKEHREN, WIE ZU HAUSE FÜHLEN UND
LÄCHELND HEIMWÄRTS FAHREN.



RESTAURANT "ZUM INDIANER"

Zu den kurzen Enden 1
39517 Bertingen

www.zum-indianer.de
WhatsApp: 0174/ 79 833 65

Stand:
05.01.2026

BUFFET

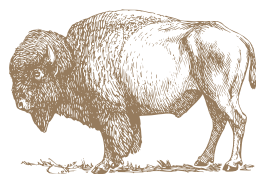
ANGEBOTE

FÜR GRUPPEN VON 20 BIS 65 PERSONEN

LIEBE WELTBESTE GÄSTE,

herzlich willkommen im „Zum Indianer“, Eurem kulinarischen Highlight in Bertingen.

In unserem stilvollen Naturstammhaus, das mit seiner gemütlichen und rustikalen Atmosphäre bezaubert, bieten wir mehr als nur ein Essen – wir bieten Euch ein Erlebnis. Mit Platz für über 65 Personen, moderner Technik und einer einladenden Umgebung sind wir der ideale Ort für jeden Anlass.



Unser kulinarisches Geheimnis?

Einzigartige BBQ- und Smoker-Techniken, gepaart mit frischen, hochwertigen Zutaten wie DUROC-Freilandschwein, KIKOK-Huhn oder kanadischem BISON. Unsere Spezialität, das Braten auf der Plancha, entlockt den Speisen unvergleichliche Röststoffe und Aromen. Lasst Euch von unseren drei Buffet-Vorschlägen verführen, die wir mit Freude an Eure individuellen Wünsche anpassen.

Wir berücksichtigen auch gerne besondere Ernährungsbedürfnisse. Teilt uns Eure Wünsche für vegetarische, vegane oder allergikerfreundliche Optionen im Voraus mit.

In Sachen Getränke könnt Ihr zwischen verschiedenen Pauschalangeboten wählen oder Euch à la carte verwöhnen lassen.

Bei Fragen oder für eine persönliche Beratung sind wir immer für Euch da.



Freut Euch auf unvergessliche Momente bei uns im Restaurant „Zum Indianer“.

Wir erwarten Euch mit offenen Armen und freuen uns auf Euren Besuch.

Mit herzlichen Grüßen,

Euer Team vom Restaurant "Zum Indianer"



GOURMET-BUFFET

Ihr könnt nur einzelne Gänge wählen oder das gesamte Menü aus Vorspeise, Buffet als Hauptgang und Dessert. Bei Letzterem erhaltet Ihr einen kleinen Rabatt.

VORSPEISE MIT SHOW-KOCHEN

PREIS PRO PERSON:

9.00

- mit Whisky flambiertes Flanksteak vom Rind an geröstetem "Indianerbrot" und hausgemachtem Zaziki

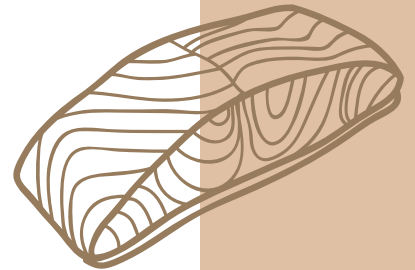


BUFFET ALS HAUPTGANG

PREIS PRO PERSON:

45.00

- saftige Putenrolle, gefüllt mit Erbsen-Minz-Püree, Paprika und ausgelassenem Schinken
- kleine Steaks vom Kanadischen BISON mit gebratenen Zwiebeln
- norwegischer LACHS im Teigmantel mit Algennudeln, Paprika, Feta und hausgemachtem Pesto
- 8 Stunden gesmokter Nacken vom DUROC-Freilandschwein, verfeinert mit hausgemachter Honig-Senf-Sauce
- ausgebackene Kartoffelspalten in hauseigener Marinade
- knusprig frittierte Pommes
- Champignons in Sahnesauce, verfeinert mit gesmoktem Jus
- Auberginentaler mit Tomate, Fetakäse, Blumenkohl und geröstetem Sesam
- hausgebackenes Knoblauchbrot mit echtem Knoblauch
- knackiger, erfrischender Blattsalat
- hausgemachtes Zaziki nach Mamas Rezept



WAS SÜßES ZUM SCHLUSS

PREIS PRO PERSON:

5.00

- Haselnuss-Caramel Creme

RABATT FÜR KOMPLETTANGEBOT:

-3.00

KOMPLETTPREIS (GOURMET) PRO PERSON:

56.00

PREMIUM-BUFFET

Ihr könnt nur einzelne Gänge wählen oder das gesamte Menü aus Vorspeise, Buffet als Hauptgang und Dessert. Bei Letzterem erhaltet Ihr einen kleinen Rabatt.

VORSPEISE MIT SHOW-KOCHEN

PREIS PRO PERSON:

9.00

- Geräuchertes Filet vom DUROC-Freilandschwein an kleinem Salat, Meerrettich-Frischkäse-Creme und Schinken-Chip



BUFFET ALS HAUPTGANG

PREIS PRO PERSON:

36.00

- zarte Brust vom KIKOK-Huhn in Knusperpanade
- saftige Entenbrust, gegart mit frischem Rosmarin und Thymian
- Kleine Steaks vom argentinischem ABERDEEN ANGUS Rind mit Champignons und gebratenen Zwiebeln
- mit Schinken ummanteltes und mit Käse gefülltes Rinderhackfleisch, im Smoker gegart und mit hausgemachter BBQ-Sauce glasiert
- gegrillte Maiskolben, leicht gebuttert und gesalzen
- knusprige Kroketten
- Zitronen-Folien-Kartoffel, verfeinert mit Fleur de Sel
- Mamas Rotkohl mit Apfelstückchen
- selbst gezogene Bratensauce
- hausgebackenes Knoblauchbrot mit echtem Knoblauch
- knackiger, erfrischender Blattsalat
- hausgemachtes Zaziki nach Mamas Rezept



WAS SÜßES ZUM SCHLUSS

PREIS PRO PERSON:

5.00

- Schwarzwälder-Kirsch-Creme

RABATT FÜR KOMPLETTANGEBOT:

-3.00

KOMPLETTPREIS (PREMIUM) PRO PERSON:

47.00

HÄUPTLINGS-BUFFET-TIPP



Ihr könnt nur einzelne Gänge wählen oder das gesamte Menü aus Vorspeise, Buffet als Hauptgang und Dessert. Bei Letzterem erhaltet Ihr einen kleinen Rabatt.

VORSPEISE MIT SHOW-KOCHEN

PREIS PRO PERSON:

9.00

- Steakhüfte vom ABERDEEN-ANGUS aus der Whisky-Soja-Marinade an hausgemachtem Coleslaw, frisch gebackenem Brot und Kräuterbutter



BUFFET ALS HAUPTGANG

PREIS PRO PERSON:

32.00

- zarte Brust vom KIKOK-Huhn, verfeinert mit hauseigener Gewürzlasur
- KIKOK-Hähnchenschenkel aus dem Smoker, glasiert mit Bastis BBQ-Sauce
- frisch panierte Schnitzel vom DUROC-Freilandschwein
- mit kaltem Rauch veredeltes Flanksteak vom Rind mit gebratenen Zwiebeln



- knusprig frittierte Pommes
- aromatische Rosmarin-Drillinge
- gedämpfter Blumenkohl mit brauner Butter
- gebutterte Prinzessbohnen
- Bastis leicht pikante Pfeffersauce
- frisch gebackenes Knoblauchbrot mit echtem Knoblauch
- knackiger, erfrischender Blattsalat
- hausgemachtes Zaziki nach Mamas Rezept



WAS SÜßES ZUM SCHLUSS

PREIS PRO PERSON:

5.00

- geeiste Mousse au Chocolat mit frischgeschlagener Sahne und warmer Fruchtsauce

RABATT FÜR KOMPLETTANGEBOT:

-3.00

KOMPLETTPREIS (HÄUPTLINGS-TIPP) PRO PERSON:

43.00

GETRÄNKE - HIER GILT GRUPPENZWANG (ALLE ODER KEINER)

- **Getränke á la Carte**

Abrechnung nach Verbrauch

- **Getränkepauschale A:** All you can Drink für sechs Stunden inklusive aller Getränke ohne Alkohol (heiß und kalt), Freiburger Pils/Alster und Schulzens Ziegelrot vom Fass, Sekt und Wein (NICHT inbegriffen: Spirituosen)

32.50
pro
Person

- **Getränkepauschale B:** All you can Drink für sechs Stunden inklusive aller Getränke aus Angebot A + Spirituosen und Mixgetränke
- NICHT inbegriffen: hochwertige Whiskys (12 Jahre)

38.00
pro
Person



SONSTIGE KOSTEN

- **Saalpauschale / Nutzungsgebühr Beamer und Musikanlage**
(entfällt bei Reservierung von mindestens 4 Wochen im Voraus)



45.00 bzw.
0.00 €

- **Optional:** Stellen Teller/ Tassen für Kaffee und eigenen Kuchen am späteren Abend

1.50
pro Gedeck

- **Optional:** besondere Deko, abweichende Tischdecken

nach
Absprache

- **Optional bei einer Gastzahl bis 25 Personen (bis 22:00 kostenfrei):**
Verlängerung der Öffnungszeiten nach 22:00 (pro angefangene Stunde)

25.00

- **Optional bei einer Gastzahl von 26 - 50 Personen (bis 23:00 kostenfrei):**
Verlängerung der Öffnungszeiten nach 23:00 (pro angefangene Stunde)

40.00

- **Optional bei einer Gastzahl von über 50 Personen (bis 23:00 kostenfrei):**
Verlängerung der Öffnungszeiten nach 23:00 (pro angefangene Stunde)

55.00

WIE KÖNNT IHR DIE BUFFETANGEBOTE BESTELLEN?

Angebotszeitraum: 01.01.2026 - 23.12.2026

Reservierungszeitpunkt: Ihr müsst das Buffet mindestens 3 Wochen im Voraus bestellen und der Termin muss natürlich noch frei sein.

So könnt Ihr das Angebot bestellen:

Am besten, Ihr schreibt uns eine Mail mit Eurem Wunschdatum, Eurer Telefonnummer, der ungefähren Personenzahl und wann wir Euch am besten erreichen. Wir melden uns dann zeitnah bei Euch. Die Mail bitte an tischreservierung@zum-indianer.de
Alternativ schreibt uns gerne eine WhatsApp an die 0174/ 79 833 65.



IHR HABT FRAGEN?

Folgende Möglichkeiten zur Kontaktaufnahme habt Ihr:

- Schreibt uns eine WhatsApp an 0174/ 79 833 65
- Schreibt uns eine Mail an tischreservierung@zum-indianer.de
- Gebt bitte immer die Zeiten an, wann wir Euch zurückrufen können. Wir melden uns dann zeitnah.
- Wenn gewünscht, vereinbaren wir auch ein Vorort-Termin.



IHR BRAUCHT EINE MITFAHRGELEGENHEIT?

Auch hier haben wir schon einen Kontakt zu einem zuverlässigen Partner:

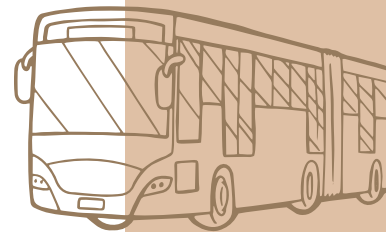
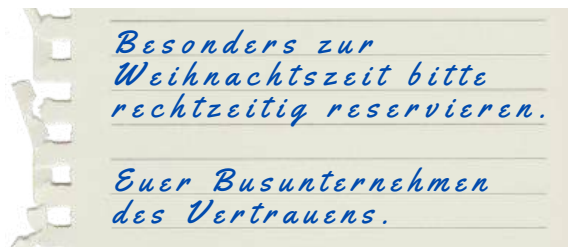
Taxi & Busbetrieb Peter Krüger

Neustädter Ring 81

39517 Tangerhütte

03935/ 212692

kontakt@taxikrueger.de

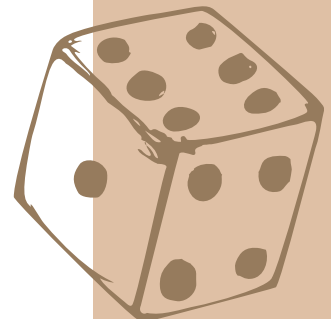


WAS KÖNNT IHR NOCH BEI UNS MACHEN?

Besonders bei Firmenfeiern beliebt, aber auch für Familienfeiern möglich...

Je nach Gruppenstärke ist Folgendes möglich:

- Glühweinempfang im Winter, ab 16 Personen auch bei Lagerfeuer
- Magnetschach-Turnier oder ein Weihnachts-Quiz (Kartenspiel)
- Bei Interesse brauchen wir im Vorfeld unbedingt eine Info von Euch



BUFFET

ANGEBOTE

WEITERE INFOS 2/2

FRISCHE PRODUKTE UND LEIDENSCHAFT BEI DER ZUBEREITUNG

Unsere Philosophie

Wenn wir selbst in einem Restaurant speisen gehen, möchten wir, dass man uns bekocht. Also wirklich bekocht! Wir erwarten, dass uns aus frischen, qualitativ hochwertigen Zutaten mit viel Hingabe und Leidenschaft eine Köstlichkeit zubereitet wird. Wir möchten vom Service freundlich behandelt und gut bedient werden.

Wir möchten gemütlich beisammen sitzen, gemeinschaftlich Geschichten austauschen, zusammen lachen und mit gesättigtem Gemüt wieder nach Hause fahren. Wir möchten gerne an diesen Abend zurückdenken können, so dass uns bei diesem Gedanken ein kleines Lächeln über das Gesicht huscht. All das versuchen wir täglich auch für Euch umzusetzen.



**EUER TEAM VOM
RESTAURANT
"ZUM INDIANER"**