

Danke, dass du mit deinem Fest unsere internationale Projektarbeit mit Kindern und Jugendlichen in Oldenburg unterstützt. Das IJP-Kasino ist ein Jugend-Projekthaus, das mit mehr als 10 europäischen Projekten und Partnerorganisationen und Projekten in Südafrika vernetzt ist.

Diese internationale Speisekarte enthält Menüvorschläge, die du als „entweder oder“ verstehen sollst. Also wählst du für dein Fest entweder Italienisch oder das Grillfest, das warme und kalte Buffet, das Suppenfest oder das Hochzeitsfest aus.

Du kannst dein Buffet nicht über mehrere Seiten verteilt aussuchen! Aber sei nicht traurig, die Getränke sind günstig und für alle Menüvorschläge ausgewählt!

Unsere Zulieferer Stadtfleischerei Bartsch, Heinemann, Getränke Gerdes und der Milchhof Dierks haben sich zu einem freiwilligen Nachhaltigkeitswirtschaften zusammengeschlossen. Den Wein und Sekt beziehen wir von Kottkamp und das Brot liefert uns unser Bäcker Lindner aus Donnerschwee. Wir vermeiden künstliche Geschmacksverstärker oder Süßstoffe und kochen alles selbst. Wir freuen uns auf deine Meinung!



Weiße Rose 1 -
Internationales Jugendprojektehaus

SUPPENFEST

Erbsensuppe

Türkische Linsensuppe

Käse-Lauchcremesuppe mit Hack

Chili con Carne mit Nachos

Vegetarisch

Chili sin Carne mit Nachos Tofu oder anders

Brot/ Baguette oder Fladenbrot

Pro Person: 5,00€

Italienisch!

Minestrone

Bruschetta

Lasagne Bolognese

Käsetortellini mit Basilikum

Tomate Mozzarella

Anti Pasti: mariniertes Gemüse
(Aubergine, Zucchini, Paprika, Pilze, Möhren)

Oliven + getrocknete Tomaten
Brot/ Baguette und Fladenbrot

Tiramisu

Pro Person: 16,50€



Weiße Rose 1 -
Internationales Jugendprojektehaus

Grillfest!

Nackensteak Schwein

(Normal, Kräuter oder Paprika mariniert)

Hühnerbrustfilet

(Normal, Kräuter oder Paprika mariniert)

Bratwurst (Schwein oder Geflügel)

Grillgemüse (Saisonabhängig)

(Paprika, Zucchini, Maiskolben, Aubergine, Champignon)

Maiskolben oder Gemüse-Tofu-Spieß

Kartoffelsalat

ital. Nudelsalat

griechischer Bauernsalat

Krautsalat

Zaziki

Brot/Baguette und Fladenbrot

Ketchup, Mayo, Senf

Vegetarisches Essen bitte anmelden!

Pro Person: 12,50€

Fingerfood

Bruschetta

Champignon creme

Ratatouille

Hähnchenspieße in Teriyaki Soße mit
Frischkäse und schwarzem Sesam

Spieße mit Tomaten, Basilikum und
Mozzarella

Mini Köfte in Soße

Salzige Crêpes

Mini Sandwich mit Roast Beef,
Blattsalat und Aioli

Quiche Variationen (mit Fleisch oder vegetarisch)

Pro Person 25,00



Weiße Rose 1 -
Internationales Jugendprojektehaus

CROSSOVER

Rote Linsensuppe

Gefüllte Weinblätter

Tabouleh

Hummus

Gebratenes Gemüse

Spinatpastete

Köfte

Zaziki

Krautsalat

Oliven

Baklava

Fladenbrot

Pro Person 18,50

C
R
O
S
S
O
V
E
R

Schlieffenstraße, Ammergaustraße, Otterweg, Pfänderweg, Feldkamp und dann...

1 x Bornhorster See und

zurück! Mit unserem

Oldenburger Grünkohl

mit

Kartoffeln

Oldenburger

Pinkel

Mettenden

Kassler

Senf

Und

Roter Grütze



Pro Person: 14,50€



Unser Frühstück

Standard:

Kaffee – Tee – Milch – Orangensaft

Müsli – Cornflakes – Schokoflakes

Marmelade – Honig – Schokocreme

Frischkäse – Fleischsalst – Butter

Wurst (Mortadella, Salami, Putenschinken)

Käse (Gouda, Tilsiter, Maasdamer und Brie)

Tomaten, Paprika Gurken

Gekochtes Ei

Brötchen, Schwarzbrot

Pro Person: 5,-

Extra (genau wie Standard aber mit:)

Dielenschinken

Kochschinken

Rührei oder Omelett

Speck

Cocktailwürstchen

Pro Person: 9,-



Weiße Rose 1 -
Internationales Jugendprojektehaus

Unser Mittagessen für dein Seminar z.B.:

Montag

Spaghetti Bolognese
vegetarisch
Salat
Schokopudding

Dienstag

Hähnchenbrustfilet, Reis, Curry Soße
Oder vegetarisch: Erdnusssoße
Aubergine, Zwiebel, Champignon, Zucchini, Paprika
Basmati Reis
Salat
Obst (Apfel, Banane, Birne)

Mittwoch

Lasagne (mit und ohne Fleisch)
Salat
Kirsch - Mascarponecreme

Donnerstag (Vegie-Day!)

Gemüseauflauf
Salat
Vanille Pudding

Freitag

Seelachsfilet mit Zitrone
Salzkartoffeln
Kräutercreme
Grüner Salat

Samstag

Grobe Bratwurst mit Zwiebeln u. Curry,
Kartoffelstampf und Gemüse nach Saison
Frisches Graubrot mit gesalzener Butter - Apfelmus

Sonntag

Rindergulasch mit Rotkohl
Oder vegetarisch: Gemüsegulasch
mit Kartoffeln - Salat
Eiscreme

Pro Person und Tag 6,50



Getränke

Heiß

	Ltr.	Preis
Kanne Kaffee	1,2	7,00 €
Tasse Kaffee	0,175	1,50 €
Kanne Tee	1,2	7,00 €
Tasse Tee	0,175	1,50 €

Kalt

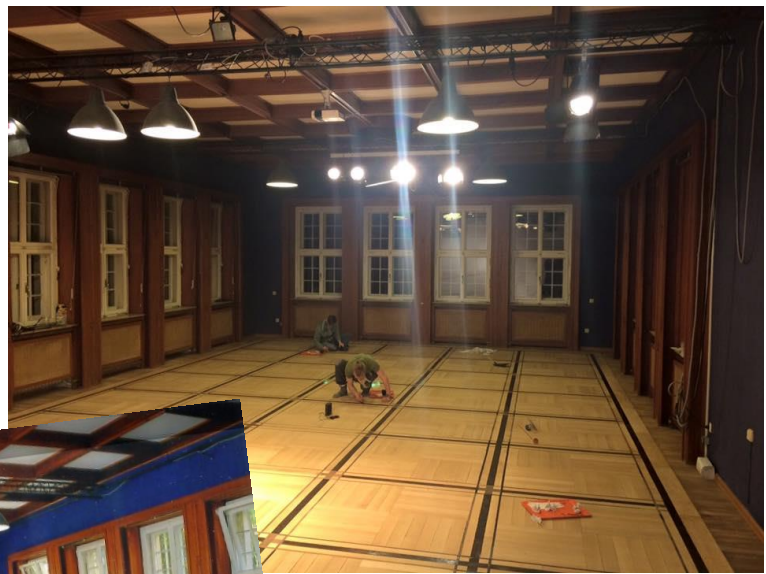
Cola, Fanta oder Sprite			
Cola, Fanta oder Sprite	Glas	0,3	2,00 €
Soft		1	4,50 €
		0,2	2,00 €
Wasser	Flasche	1,0	1,00 €
	Glas	0,3	1,00 €

Mit oder ohne Alkohol

Riesecco	Aus deutschem Qualitätsriesling, damit liegst du bei jedem Empfang richtig	Flasche	0,7	14,00 €
Riesecco	Aus deutschem Qualitätsriesling, damit liegst du bei jedem Empfang richtig	Glas	0,2	4,00 €
Merlot	Italien Der Leichtere zur Party oder für den netten Abend.	Flasche	1,0	14,00 €
Merlot	Italien Der Leichtere zur Party oder für den netten Abend.	Glas	0,2	4,00 €
Rioja	Typischer Spanier von 2013 Der Leichtere zur Party oder für den netten Abend.	Flasche	0,7	14,00 €
Rioja	Typischer Spanier von 2011, etwas schwerer für Genießende	Flasche	0,7	18,00 €
Pinogrigio	Italien Im Sommer kalt unschlagbar	Flasche	1,0	14,00 €
Pinogrigio	Italien Im Sommer kalt unschlagbar	Glas	0,2	4,00 €
Franziskaner	...aus Bayern	Glas	0,5	3,50 €
Franziskaner	ohne Alkohol	Glas	0,5	3,50 €
Erdinger	ohne Alkohol	Glas	0,5	3,50 €
Becks	Bremer Weltbier!	Flasche	0,33	2,50 €
Becks	ohne Alkohol	Flasche	0,33	2,50 €
Jever	Das friesisch Herbe	Flasche	0,33	2,50 €
Jever	ohne Alkohol aus Jever	Flasche	0,33	2,50 €

Die Bildungsstätte Lernen und Unterrichten:

- 3 Seminarräume (116 qm, 60 qm und 50 qm)
- 3 x Beamer,
- 7 x Stellwände,
- 3 x Musik- Tonanlagen,
- 200 Stühle
- 11 x Konferenztische
- 1 x Whiteboard
- 3 x Flipchart

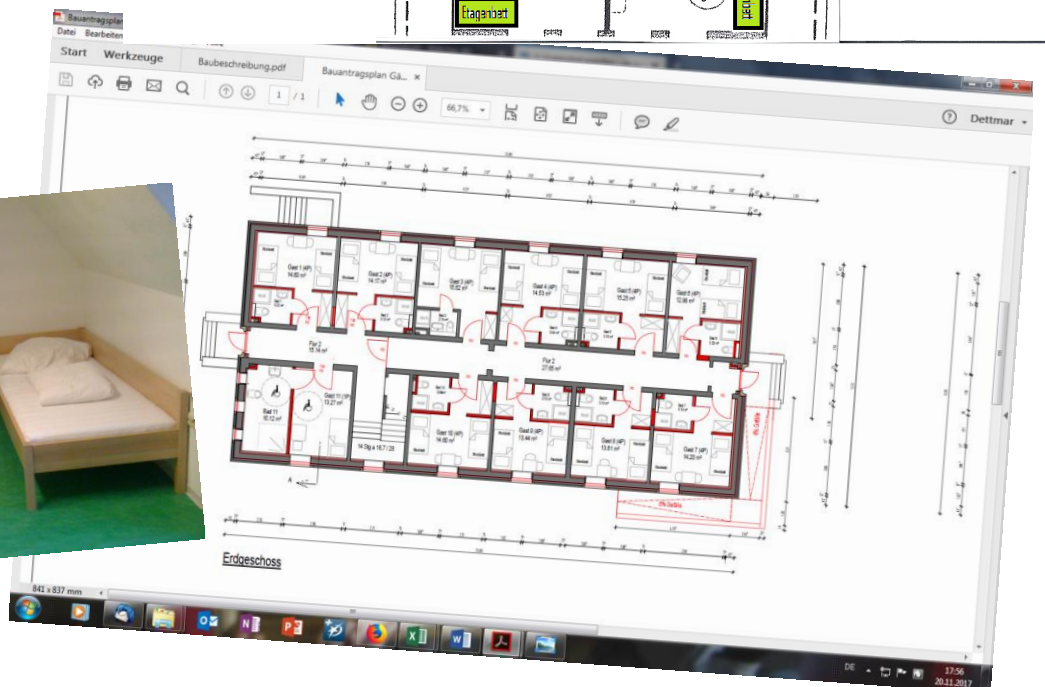


Die Bildungsstätte Schlafen:

62 Betten in:

- 2 Einzelzimmer
- 2 Doppelzimmer
- 2 x 4 Bettzimmer
- 3 x 5 Bettzimmer
- 3 x 6 Bettzimmer
- 1 x 7 Bettzimmer
- 1 x 8 Bettzimmer

**Vom
Oktober
2019 bis
März 2020 wird alles
saniert!**





Die Bildungsstätte tagen und entspannen:

