

Kulinarische Bankett Breaks

Es ist uns ein außerordentliches Vergnügen Ihnen unsere Zusammenstellung kulinarischer Highlights vom Seminar Snack bis hin zum frisch zubereiteten klassischem Buffet vorzustellen.

Bitte bedenke Sie, dass unsere Preise Saison abhängig sind und in Einzelfällen variieren können. Wir bitten Sie im Falle einer Buchung unsere aktuellen, verbindlichen Preise abzufragen.

In diesem Sinne hoffen wir, Sie bekommen bereits Appetit beim lesen.

Getränkepreise & Konditionen

Sie haben bei der Wahl von Getränkepauschalen ohne Mengenbegrenzung bis 02:00 Uhr, neben der Abrechnung nach Verbrauch, folgende Auswahl Möglichkeiten:

Gerne steht Ihnen unser Team für eine kleine Weinprobe zur Verfügung. Vereinbaren Sie mit uns doch einfach einen Termin.

GETRÄNKEPAUSCHALE SMALL pro Person 30,00 EUR

2 Sorten Fassbier (wahlweise Carlsberg, Duckstein oder Duckstein Weizenbier), Alster, Weißwein, Rotwein, Weinschorle, Sekt oder Prosecco, Mineralwasser, Coca Cola, Coca Cola Light, Fanta, Sprite, Fruchtsäfte, Saftschorlen, Kaffee- und Teespezialitäten, 2 Sorten Schnaps (wahlweise Grappa, Ramazotti, Malteser, Aquavit, Korn oder Saurer)

GETRÄNKEPAUSCHALE MEDIUM pro Person 40,00 EUR

Die in der Getränkepauschale A enthaltenen Getränke zzgl. aller Longdrinks (Gin-Tonic, Ballantines-Cola, Bacardi-Cola, Vodka -Red Bull, Vodka-Lemon, Campari-Orangensaft, usw.)

GETRÄNKEPAUSCHALE LARGE pro Person 50,00 EUR

Die in der Getränkepauschale A und B enthaltenen Getränke zzgl. Cocktails

PROSECCO EMPFANG pro Person 3,50 EUR

Wie servieren Ihren Gästen einen Prosecco Empfang und Orangensaft

COCKTAILEMPFANG pro Person 6,00 EUR

Wir servieren Ihren Gästen wahlweise einen alkoholischen oder nicht alkoholischen Cocktail nach Wahl in Ihren Wunschfarben.

Welcome Snacks

Sie möchten Ihre Gäste mit einem kleinen mundgerecht zubereiteten Snack begrüßen, dann werfen sie doch einfach mal einen Blick auf unsere Snacks Auswahl

BRUSCHETTA MIXTA

pro Person

6,90 EUR

Ein Stück jeder Sorte pro Person

Geröstete Brotscheiben belegt mit:

Tomaten, Zwiebeln, frischen Kräutern und Mozzarella überbacken
hausgemachtem Tomaten - Olivenpesto und Mozzarella überbacken
feingewürfelter Mailänder Salami, Paprika und Mozzarella überbacken
gebratenem Lachstartar und Mozzarella überbacken

CANAPEÉS

pro Person

11,90 EUR

Ein Stück jeder Sorte pro Person

Belegt mit:

Frischkäsecrème und frischen Kräutern
Roastbeef und Sauce Remoulade
Camembert und Walnüssen
Räucherlachs und Sahnemeerrettich
Parmaschinken und Parmesan

Fingerfood/Flying Buffet

Unser mundgerecht zubereitetes Fingerfood, für zwischendurch oder als abendfüllendes Flying Buffet von unserem Servicemitarbeitern gereicht.

FINGERFOOD SIMPLE

pro Person

23,50 EUR

Kalt:

Tomaten – Mozzarella - Spieße

Gurkenschiffchen mit Frischkäsecreme gefüllt

Strauchtomaten mit Schafskäse – Thunfischcreme Füllung

Tortillaröllchen mit Gemüse - Guacamolefüllung

Tortillaröllchen mit Hähnchen-Curryfüllung

Warm:

Minipizza mit Vier - Käse

Minipizza mit Salami

Minipizza mit Schinken und Ruccola

Bunte Gemüsespieße der Saison

Kleine Hackbällchen mit Parmesan überbacken

Mini-Frühlingsrollen (vegetarisch)

Yakitori Hähnchen-Spieß mit Sweet Chili-Sauce mariniert

FINGERFOOD JUNIOR

pro Person

29,50 EUR

Kalt:

Tomaten – Mozzarella - Spieße

Gurkenschiffchen mit Frischkäsecreme gefüllt

Strauchtomaten mit Schafskäse – Thunfischcreme Füllung

Tortillaröllchen mit Gemüse - Guacamolefüllung

Tortillaröllchen mit Hähnchen-Curryfüllung

Melonen-Parmaschinken-Spieße

Warm:

Minipizza mit Vier - Käse

Minipizza mit Salami

Minipizza mit Schinken und Ruccola

Gegrillte Gemüsespieße

Kleine Hackbällchen mit Parmesan überbacken

Mini-Frühlingsrollen (vegetarisch)

Yakitori Hähnchen-Spieß mit Sweet Chili-Sauce mariniert

Mini Frühlingsrolle gefüllt mit zarter Entenbrust

Miniwraps gefüllte mit Manchego Käse getrockneten Tomaten und Serrano Schinken

Gebackene Garnelen im Knusperteig

FINGERFOOD SENIOR

pro Person

36,50 EUR

Kalt:

Tomaten – Mozzarella - Spieße
Gurkenschiffchen mit Frischkäsecreme gefüllt
Strauchtomaten mit Schafskäse- und Thunfischcreme Füllung
Tortillaröllchen mit Gemüse - Guacamolefüllung
Tortillaröllchen mit Hähnchen-Curryfüllung
Melonen-Parmaschinken-Spieße
Käse-Trauben-Spieße

Warm:

Gegrillte Gemüsespieße
Kleine Hackbällchen mit Parmesan überbacken
Mini-Frühlingsrollen (vegetarisch)
Yakitori Hähnchen-Spieß mit Sweet Chili-Sauce mariniert
Mini Frühlingsrolle gefüllt mit zarter Entenbrust
Miniwraps gefüllte mit Manchego Käse getrockneten Tomaten und Serrano Schinken
Gebackene Garnelen im Knusperteig
Datteln im Speckmantel
Schweinefiletmedaillons mit Fruchtspieß
Kleine Lammkotlettes mit Pesto
Triologie von Lachs, Spinat und Frischkäsecreme im Blätterteig

FLYING BUFFET (AUF KLEINEN TELLERN SERVIERT)

pro Person

39,50 EUR

Kalt:

Geeistes Gurkensüppchen im Glas serviert
Mini Kartoffeln mit Creme Fraiche und Forellen Kaviar
Beschwipste Gin-Gurken mit Krabbencocktail - Füllung
Canapé mit Forellefilet und Sahnemeerrettich
Canapé mit Graved Lachs unter Honig-Senf-Sauce
Vitello Tonnato – Röllchen
Kleine Blätterteigpasteten gefüllt mit verschiedenen Cremes
Chicoree gefüllt mit scharfem Gemüsetartar

Warm:

Creme fraiche – Kartoffelschnee mit Lachstartar
Grünes Chili Con Carne in der Espressotasse
Blätterteigpastetchen di mare gefüllt mit:
 Spargel-Frischkäsecreme und Lachs
 Ratatouille und Garnele
Kleine Berner Rösti mit Hähnchengeschnetzeltem in Rahm
Minipenne mit Schinken Gorgonzolasauce im Weckgläschen serviert

Süß:

Dessertgläschen mit:
 frischem Obstsalat
 Crème Brûlée
 Mousse au chocolat

FINGERFOOD ETAGIERE – beleuchtet-

pro Person

28,90 EUR

darauf angerichtet auf Partylöffeln und im Weckgläschen

Kaltes Ratatouille von hausgemachter Antipasti
Parmaschinken mit Melone
Frische Feige mit Käse und Johannisbeere
Vitello Tonnato – Röllchen
Garnelencocktail mit Mandarinen
Matjestartar auf Pumpernickel
Entenlebercreme auf geröstetem Weißbrot
Streifen von der geräucherten Putenbrust mit Preiselbeercreme
Salat von Mini – Penne und frischem Gemüse
Waldorfsalat mit Walnüssen
Blätterteigpastetchen mit Gorgonzolacreme

Käseigel

Süßes:

Dessertgläschen gefüllt mit:
Panna cotta
Roter Grütze und Vanillesauce
Roter & grüner Götterspeise

Buffetauswahl

Es ist uns ein Vergnügen Ihnen unsere unterschiedlichen, frisch zubereiteten Buffets vorzustellen.

Bitte haben Sie Verständnis, dass wir unsere Buffets erst ab Gesellschaften mit einer Personenzahl von mindestens 20 Personen anbieten können können.

Gerne können einzelne Buffetinhalte variiert werden, allerdings müssten wir in diesem Fall einen gesonderten Preis kalkulieren.

DAS KLEINE ITALIENISCHE BUFFET

pro Person

24,50 EUR

Vorspeisen

Minestrone

Antipasti von:

Zucchini, Auberginen, glacierten Karotten, Paprika,

Tomate Mozzarella mit Basilikum

Bunte Salatplatte mit verschiedenen Dressings

Bauernschinken mit Melone

Hauptgang

Hähnchenbrust mit mediterranen Kräutern

Gemüseragout mit roten Zwiebeln und frischen Tomaten

Rosmarinkartoffeln

Brotauswahl aus der eigenen Bäckerei und Butter

Dessert

Hausgemachtes Tiramisu

Italienische Käseplatte

DEUTSCHES BUFFET

pro Person

28,50 EUR

Vorspeisen

Kartoffelsuppe mit Frühlingslauch

Schwarzwälder Schinken mit Mixed pickles

Fischauswahl

Forellenfilets, Pfeffermakrelen, Räucherlachs, Matjestartar, Rollmops, Schillerlocke, Sahnemeerrettich und Honig – Senf - Dillsauce

Geräucherte Putenbrust kalt mit Remouladensauce

Bauern - Sülze mit Kräuterrand

Warm mariniertes Kartoffelsalat mit Gewürzgurke und gebratenen Speckwürfeln

Waldorffsalat mit Walnüssen und Mandarinenfilets

Bunte Blattsalate mit zwei verschiedenen Dressings

Hauptgänge

Jungschweinerücken mit Backpflaumen gefüllt in Braunbiersauce

Gebratenes Lachssteak mit Weißwein - Dillsauce

frischer Wirsing in Rahm

Buntes Marktgemüse

Biolandkartoffeln

Kartoffel - Lauchgratin

Brotauswahl aus der eignen Bäckerei mit Butter und Kräuterquark

Dessert

Im Gläschen angerichtet:

Vanillepudding mit Fruchtsauce

Schokoladenpudding Mandelsplittern

DAS GROBE ITALIENISCHE BUFFET

pro Person

31,50 EUR

Vorspeisen

Minestrone

Antipasti von:

Zucchini, Auberginen, glacierten Karotten, Paprika, getrocknete Tomaten, Oliven, marinierte Zwiebeln,

Tomate Mozzarella mit Basilikum

Frutti de Mare

Parmaschinken mit Melone

Vitello Tonnato

Eingelegter Schafskäse mit Knoblauch und Thymian

Bunte Salatplatte mit verschiedenen Dressings

Hauptgänge

Geschmorte Lammkeule mit Oreganojus

Lupo di mare (Rotflossenwels) mit Limettensauce

Gnocchi in Salbeibutter

Bohnenbündchen im Speckmantel

Tomaten – Oliven - Gemüse

Thymiankartoffeln

Dessert

Hausgemachtes Tiramisu

Obstsalat von frischen Früchten mit Himmlischer Creme

Italienische Käseplatte

Brotauswahl aus der eigenen Bäckerei und Butter

FRANZÖSISCHES BUFFET

pro Person

34,00 EUR

Vorspeisen

Wildkraftbrühe mit Pilzeinlage und Wildfleischwürfeln

Meeresfrüchte Salat mit Melone und Papaya

Gebratene Hähnchenbrustfilets auf Thymiangelee

Edelfischterriner mit Sc. Cumberland

Herbstliche Salatmischung mit Walnussdressing

Hauptgänge

Coq au vin de Bourgogne

Rotzungenröllchen im Mangoldblatt mit Estragon Veluté

Spitzkohl in Rahm

kleine Kräuterkartoffeln

Basmati Wildreis

Baguette und Brotauswahl mit Butter und Kräuterbutter

Dessert

Lauwarme Bischofspflaumen mit Quark-Nocken

Zweierlei Mousse im Glas geschichtet

Französische Käseauswahl

INTERNATIONALES BUFFET

pro Person

38,00 EUR

Vorspeisen

Antipastiauswahl

eingelegte gegrillte Auberginen, Zucchini, Champignons, Artischocken, Paprika, luftgetrocknete Tomaten und Oliven

aus Indien Mulligatawny Soup

Curry - Geflügel – Suppe

aus Italien Tomaten mit Mozzarella und frischem Basilikum

aus Griechenland Feta im Weinblatt

aus Mexiko Tacos

(Weizenmehltortilla-Röllchen mit Gemüsefüllung und Guacamole)

aus Japan Yakitori Hähnchen-Spieß mit in Knoblauch geschwenkten Soba Nudeln

Hauptgänge

aus Thailand Lachs mit Zitronengras und Knoblauch gegart dazu rote Curry - Kokossauce

aus Frankreich Barbarie Entenkeule geschmort, mit Orangen –Pfeffer - Sauce

aus Neuseeland kleine –Lammhaxen mit Blueberry – Horopitosauce

scharf fruchtiges Karottengemüse

Romanescoröschen

Basmati – Wildreis

Kumar (Süßkartoffeln)

Brotauswahl mit Kräuterbutter, Pesto, Aioli und Guacamole

Dessert

Große Obstauswahl aus aller Welt (u.A. Mango, Papaya, Kiwi, Trauben, Physalis, Carambole (*alles spannende was wir auf dem Internationalen Markt ergattern können*))

New York Cheesecake

After Eight Mousse

Wiener Apfelstrudel mit Vanillesauce

Käseauswahl

ELEGANCE BUFFET

pro Person

44,00 EUR

Vorspeisen

Pfeffer-Feigensüppchen mit Pernod

Carpaccio vom Rinderfilet mit Ruccolasalat und frisch gehobelten Parmesan

Vitello Tonato

Kalte Scheiben von der marinierten Entenbrust, rosa gebraten auf Feldsalat

Fischterriner oder Wildterriner mit Sc. Cumberland

Klassischer Caesar Salat mit Kräutercroutons und Parmesan

Hauptgänge

Roastbeef kalt, rosa gebraten mit hausgemachter Remouladensauce

Wildgeschnetzeltes in Calvados-Sahnesauce

Kalbfleisch mit Basilikumsauce

Scampi gebraten in frischem Knoblauch mit Weißwein - Dillsauce

Zanderfilet gebraten mit Dijon - Senfsauce

Pad Paak Kuamit. Thailändisches Gemüse aus dem Wok

Ratatouille

Karotten - Lauchgemüse

Kräuter-Biolandkartoffeln

Nuss – Spätzle

Basmati Wildreis

Brotauswahl mit Tomaten - Chutney, Ruccola - Crème Fraiche, Limetten -Aioli und Forellen - Kaviar – Kräutercreme, Kräuterbutter

Dessert

Verschiedene Mousse und Cremes im Glas angerichtet

Engelchen Sachertorte

Parfait Variationen und Möwenpickeis aus dem Eiswagen

Große Obstdekoration

Käseauswahl

MITTERNACHTSBUFFET

pro Person 10,90 EUR

Damit Sie gestärkt in die Nacht übergehen können, servieren wir Ihnen noch ein Mitternachtsbuffet mit zwei saisonalen Suppen, einer leckere Käseplatte, verschiedenen Brotsorten, Cracker und unterschiedlichen Dips.

Menüauswahl

Vom klassischen Bremer Menü bis hin zum vegetarischen Menü findet jeder Geschmacksnerv seine passenden Zutaten. Geren können einzelne Menüinhalte variiert werden, allerdings müssten wir in diesem Fall einen gesonderten Preis kalkulieren.

MENÜ 1

pro Person 21,90 EUR

Lauchcrèmesuppe mit Tomatisiertem Sahnehäubchen

Spanferkelrollbraten mit Kräuterjus, Weißkohl in Rahm und Herzogekartoffeln

Bayrischcreme mit Fruchtsauce

MENÜ 2

pro Person 24,50 EUR

Feldsalat in Kartoffeldressing mit Räucherlachs

Medaillons vom Schweinefilet an Rotweinjus, Rosenkohl und Mandelkroketten

Walnusseis mit Feigen und Whiskeyschaum

MENÜ 3

pro Person 25,50 EUR

Kräuterschaumsüppchen mit Markklösschen

Zanderfilet auf der Haut gebraten an Dillrahm mit Broccoliröschen und kleine Kräuterkartoffeln

Kleiner Dessertteller mit zweierlei Mousse au chokolat

MENÜ 4 –veganes Menü-

pro Person

26,90 EUR

Salat von Sauerampfer und Möhren in Orangen-Basilikumvinaigrette

Flafel mit Kokos – Minzsauce im Gemüseest

Frische Früchte mit hausgemachtem Sorbet

MENÜ 5 -Bremer Menü -

pro Person

26,90 EUR

Kartoffelsüppchen mit Büsumer Krabben und geräuchertem Bauchspeck

„Bremer Kückenragout“ mit grünem Spargel, Krebschwänzen und Hummersauce

Rote Grütze mit Vanillesauce

MENÜ 6

pro Person

28,50 EUR

Kalte Scheiben von der marinierten Entenbrust, rosa gebraten auf Salatbouquet mit Orangenvinaigrette

Gebratenes Doradenfilet im Bananeblatt mit Curryrisotto,
Zuckerschoten
und Mangochutney

Vanillemousse auf „geistreichem“ Himbeerpürrée

MENÜ 7

pro Person

32,90 EUR

Feigen – Pfeffersüppchen

2 gebratene Scampi auf Spaghettini mit Pesto mit Tomaten - Olivenpesto

Mini- Lammkeule mit Barolosauce, Ratatouille und Rosmarinkartoffeln

Dessertteller mit frischem Obst, Süßer Terrine und zweierlei Mousse

MENÜ 8

pro Person

42,00 EUR

Gebratene Jacobsmuscheln auf einem Salat von Brunnenkresse und Feldsalat mit Traubenkernöl und weißem Balsamico

Steinpilzcreme mit Streifen vom Wildschweinschinken

Seeteufel – Rosmarin – Spieß auf Safranrisotto mit Frühlingslauch

Zitronensorbet mit Prosecco

Kalbsroulade gefüllt mit Rucola und Büffelmozzarella mit Calvadosjus,
Erbsenschoten und Kartoffelstroh

Mousse au chokolat in der Hippenschale, Erdbeerparfait,
Exotische Früchte, Zabaione