

Bufettvorschläge

Bremer Tor



Ringhotel Bremer Tor
Syker Str. 4
28816 Stuhr
Tel. 04 21. 80 67 80
Fax. 04 21. 80 67 830
info@bremer-tor.de
www.hotel-bremer-tor.de



Stand November 2009

Canapees & Co.

Fisch

Schnittchen Canapees

Graved Lachs mit Senfdillrahm	€ 2,30	€ 1,75
Wacholdergeräuchertes Forellenfilet	€ 2,60	€ 1,80
Shrimps	€ 3,25	€ 2,00
Butterfisch, geräuchert	€ 2,60	€ 1,60
Matjesröllchen	€ 1,80	€ 1,20

Fleisch

Ammerländer Mettwurst mit Gurkenfächer	€ 1,80	€ 1,20
Bitoks (pikante kleine Frikadelle)	€ 2,00	€ 1,40
Hackepeter mit Zwiebelringen	€ 1,80	€ 1,20
Holsteiner Katenschinken	€ 2,00	€ 1,40
Parmaschinken mit Melone	€ 2,30	€ 1,60
Jungschweinrücken	€ 2,00	€ 1,40
Zartgeräuchertes Kasseler mit Ananas	€ 2,00	€ 1,40
Schinkenröllchen mit Spargel	€ 2,00	€ 1,40
Roastbeef rosa mit Sahnemeerrettich	€ 2,30	€ 1,60
Putenbrust mit Früchten	€ 1,80	€ 1,20
Entenbrüstchen	€ 2,00	€ 1,40
Schweinemedailon	€ 2,60	€ 1,60
Rehmedailon	€ 5,00	€ 3,00

Käse

Camembert	€ 1,90	€ 1,30
Gouda mit Früchten	€ 1,80	€ 1,20
Gorgonzola	€ 2,00	€ 1,40
Pfefferkäse	€ 2,00	€ 1,40
Tortenbrie mit Brezel	€ 1,90	€ 1,30

Wir haben für Sie zusammengestellt:

Schnittchen Nr. 1

Mettwurst mit Gurken
Camembert mit Salzgebäck
Hackepeter mit Zwiebel
Gefülltes Matjesröllchen mit
Preiselbeersahne
Schinkenröllchen mit Spargelspitzen
Jungschweinsrücken
Preis pro 6 Schnittchen € 10,25
Preis pro 10 Canapees € 11,80

Schnittchen Nr. 2

Schinkenröllchen mit Spargelspitzen
Tortenbrie
Roastbeef rosa mit Sahnemeerrettich
zartgeräuchertes Kasseler mit Ananas
Butterfisch mit Sahnemeerrettich
Putenbrust mit Früchte
Preis pro 6 Schnittchen € 11,80
Preis pro 10 Canapees € 12,80

Schnittchen Nr. 3

Butterfisch mit Sahnemeerrettich
Parmaschinken mit Melone
Graved Lachs mit Senfdillrahm
Wacholdergeräuchertes Forellenfilet
Roastbeef mit Essiggemüse
Shrimps mit Dillrahm
Schweinemedaillon
Käsewürfel mit Obst

Preis pro 6 Schnittchen € 14,30
Preis pro 10 Canapees € 15,90

½ belegte Brötchen

Mettwurst, Gekochter Schinken, Roher Schinken
Kasseler, geräucherte Putenbrust € 1,90
Würfelschinken € 2,10
Schnittkäse € 1,90
Brie € 2,10
Mischpreis helle Brötchen pro Stück € 1,40
Mischpreis dunkle Brötchen pro Stück € 1,60

Gebeizter Lachs, Räucherlachs € 2,60
Butterfisch € 3,50
Krabben € 4,50

Fingerfood



FINGERFOOD I

Melonenkugel mit Parmaschinken
Graved-Lachs-Röllchen mit Frischkäse gefüllt
Shrimpsragout mit Sauce Hollandaise überbacken
Forellenmousse auf dem Löffel
Backpflaume im Speckmantel
Canapee mit Schweinemedailon
Currycreme „Mulligatawny“ in der Moccataste
Gefüllte Champignonköpfe
Feige im Speckmantel
Chicken Crossi auf der Gabel
Gefüllte Blätterteigtasche
Gambas auf der Gabel
Mini-Quiche
Eis in der Waffel, Obstspieße
Butterkuchen geviertelt

€ 19,90

FINGERFOOD BAYERISCH

Mini Törtchen vom Tafelspitz mit Meerrettichschaum
Weißwurstpraline
Leberkäse-Minisandwich mit süßem Senf
Kleine Reiberdatschi mit geräuchertem Lachs und Kräuterfrischkäse
Radi-Kartoffelrolle (bayerisch Sushi)
Tafelspitzsülze auf Bratkartoffelscheibe
gebeizter Saibling mit Sauerrahm-Dip
Briespitzen mit Feigensenf
Duett von bayerischer Creme und Mousse au Chocolat, Früchte
Pfannkuchenröllchen mit Schokocreme und Aprikosenmarmelade
Mini Windbeutel

€ 18,00

FINGERFOOD ITALIENISCH

Grissini mit Parmaschinken
Getrocknete Tomate-Mozzarella-Spieß
Tartar vom Räucherfisch auf Ciabatta-Canapee
Garnelen auf Safran-Risotto
Marinierte gefüllte Champignonköpfe
Bruschetta
Räucherlachsroulade mediterran und Ratatouillesalat
Moccatasse Steinpilzessenz
Moccatasse Tomatencreme
gebratene Zucchinirollchen mit Gnocchi
Wels auf Linsengemüse mit Zitronengrassauce
Kalbsmedaillon auf Steinpilzravioli
Maispoulardenbrust auf Penne arrabiata
Antipasti im Glas
Ragout von Osso Buco unter der Kartoffel-Senfhaube
Tiramisu
Zabaione mit Himbeerspiegel
Panna Cotta mit Fruchtsauce
Mandelcreme mit Maracuja und Amaretti

€ 25,50

GOURMET FINGERFOOD

Grissini mit Parmaschinken
Tomate-Mozzarella-Spieß
Tartar von der Räucherforelle mit Rettich und Safran
Pangasiusfilet auf Linsengemüse
mit Ingwer-Balsamico-Topping
Marinierte gefüllte Champignons
Mousse von der Avocado mit Limone und Koriander
Gebratene Zucchinirollchen und Gnocchi mit Gorgonzolasauce
Tomatenessenz, Krabbencreme
Rindermedaillons mit Pilzrahmspätzle
Entenbrust süß-sauer auf Reis-Lauchsalat
Bruschetta mit Südtiroler Salami
Ragout vom Osso Buco unter der Kartoffel-Senfhaube
Lachsrollchen mit Preiselbeersahne auf Bauernbrot
Anti-Pasti im Zucchini Schiffchen
Krapfen mit einer Kugel Eis
Apfelküchlein mit kaltem Weinschaum

€ 42,00

Suppen

SUPPEN

Grüne Pfefferrahm mit Melonenkugeln	€ 4,40
Currycreme Mulligatawny	€ 4,40
Kräuterrahm "Du Chef"	€ 4,00
Tomatencreme "Gordon Gin"	€ 4,30
Tomatenconsommé	€ 5,30
Rucolasuppe mit Pinienkernen	€ 4,50
Französische Kartoffelsuppe	€ 4,30
Büsumer Krabbensuppe	€ 5,65
Kaiserschotensuppe mit Krabben-Schaumklößchen	€ 4,90
Steinpilzrahm mit Schnittlauch & Haselnußcroutons	€ 4,95
Minestrone	€ 4,00
Steinpilzessenz	€ 5,50
Bouillabaisse	€ 6,60
Terrine Hochzeitssuppe	€ 5,50

Hauptgerichte & Desserts

HAUPTGERICHTE

VIRGINIA SCHINKEN

Warmer Speckkartoffelsalat
Mixed Salat mit Dressing
Roggenbrötchen

€ 12,50

KRÄUTERBRATEN

Kartoffelgratin, Bauernsalat
und Bauernbrot

€ 12,00

GESCHNETZELTES

Geschnetzeltes von Schwein oder Puter
mit Zwiebeln, Pilzen in einer Riesenpfanne zubereitet
Spätzle und frische Salate

€ 12,00

DESSERTS

Bremer Rote Grütze

€ 4,20

Crème Brûlée

€ 4,00

Panna Cotta mit Fruchtspiegel

€ 3,90

Schokoladenlasagne

€ 4,50

Frischer Obstsalat

€ 4,10

Mousse au chocolat

€ 4,50

Tiramisu

€ 4,95

Curry-Mahl

CURRY VON HUHN

Huhnfleisch in einer pikant-scharfen Currysauce
Basmati-Duftreis

an Beilagen:

Mango-Chutney, Shrimps, Kokosflocken, Rote Bete
Ingwerschnitzel, Gekochte Eier, Sambal Oelek
Curry, Azia-Gurken, Preiselbeeren, Soja-Sauce

Gebackene Bananen und Ananas

Kroepoek

€ 21,00

DAS CURRY-MENÜ

Glas-Nudelsalat mit Shrimps

Mulligatawnysuppe

Curry von Huhn

Exotischer Obstsalat mit Grand Marnier

€ 29,00



Büffets

DAS BREMER BUFFET

Bremer Hühnersuppe

Schmalzbrote
Zwiebelmett mit Zwiebelringen
kleine pikante Frikadellen
Matjessalat, Heringshappen
Hähnchenschenkel

Kräuterbraten vom Schwein, gefüllte Rinder-Rouladen
Bremer Gemüse, gebratene Champignons
Kartoffel mit Speck umwickelt in Bechamelsauce
warmer Speckkartoffelsalat

Schokoladenpudding
Bremer Rote Grütze mit Vanillesauce
Käseigel
Brotkorb mit diversen Brotsorten
Sauce Remoulade, Sahnemeerrettich
Senf, Butter
€ 24,60

BUFFET BREMER TOR

Curryrahmsuppe

Geflügelcocktail
Wacholdergeräuchertes Forellenfilet
Matjeshappen auf Hausfrauensauce
Graved Lachs und Räucherlachs
Schinkenröllchen gefüllt mit Spargel
Roastbeef mit Remouladensauce und Essiggemüse
Gefüllte Poulardenbrust mit Waldorfsalat

Kräutersaftbraten mit Kartoffelgratin
diverse Gemüsevariationen vom Markt
kleine Schnitzel mit Zitronenbutter

Bremer Rote Grütze mit Vanillesauce
Vanillepudding, Orangencreme
Käseplatte, Diverse Brotsorten und Butter
Remoulade, Sahnemeerrettich
€ 28,70

BAYERNBUFFET

Leberknödelsuppe

Landjäger
Jausenplatte

Nürnberger mit Kraut
Leberkäse
Spießbraten mit Knödel
Tafelspitz mit Rautengemüse
Käsespätzle
Weißwurst

Bayerische Käseplatte
Apfelstrudel mit Vanillesauce
Radi, Schmalz
Laugenbrezel und Bauernbrot
süßer Senf
frischer Meerrettich

€ 24,60

KARTOFFELBUFFET

Holsteiner Kartoffelsuppe

Rösti mit Creme fraiche und Lachs
Kartoffelpuffer mit Apfelmus
Ofenkartoffel mit Kräutercreme
Ofenkartoffel mit Krabbenragout
Kartoffellauchgratin
Labskaus mit Roter Beete
Pellkartoffeln mit Quark
Röstkartoffeln, Sülze, Remoulade
Kartoffelknödel mit Krustenbraten
Kartoffelsalat
Speckkartoffelsalat, Virginia Schinken
Kartoffeln mit zartem Matjes
Rote Grütze mit Vanillesauce

€ 23,10

BUFFET CLASSIC

Suppe Ihrer Wahl

Graved Lachs, Räucherlachs
Lachsterrine, Shrimpscocktail
Artischockensalat
Entenmedaillons
Reh- oder Hirschrücken
(Unter 10 Personen Medaillons)

Rinderfilet Wellington mit Broccoli
Scampi gebraten mit Knoblauchgemüse
W O K - Pfanne mit Fleisch, Gemüse und Reis

Mousse von brauner und weißer Schokolade
Frische Früchte Platte, Tiramisu
Französische Käseplatte
Brotkorb und Butter

€ 47,20

ab 15 Personen

BRUNCH BUFFET

Müsli, Cerealien, Marmelade, Honig
Joghurt, Quark, Gekochte Eier
Matjesfilet, Lachs, Gabelrollmops
Kleine Frikadellen, geräucherte Putenbrust
Rührei mit geröstetem Speck
Säfte und Milch

Kräuterrahmsuppe

Nürnberger mit Sauerkraut
Tortellini mit Tomatensauce
Kasseler mit Kartoffelgratin
Putenbrust
Gemüse vom Markt

Bunte Salate

Schokoladen- & Vanillepudding
Götterspeise
Bourbon-Vanillesauce

Käseplatte
Brot und Butter

€ 23,00

ab 20 Personen

ITALIENISCHES BUFFET

Tomatensuppe mit Basilikum
Minestrone

Antipasti

(mit Käse gefüllte Champignonköpfe,
eingelegte, gegrillte Paprika,
Auberginen & Zucchini, eingelegte
Artischocken, gegrillte Tomaten)
Meeresfrüchtesalat " Capri"
Thunfischsalat
grüne Oliven mit Frischkäse
Nudelsalat
Rindfleischsalat mit Tomatensalsa
Kalbfleisch mit Thunfischsauce
Parmaschinken mit Melone

Gambas al ajillo

Seeteufel mit Tomatensauce
Kalbsschnitzel mit Basilikumsauce
Tintenfische in Tomatensauce
Lasagne, Kartoffelgratin
Tagliatelle
mit Pesto & Sahnegorgonzolasauce

Italienische Käseplatte

Brotkorb mit Ciabatta & Crissini
Buttersorten
Tiramisu
frische Früchte Platte
€ 42,10
ab 20 Personen

KLEINES ITALIENISCHES BUFFET

Antipasti

(mit Käse gefüllte Champignonköpfe,
eingelegte, gegrillte Paprika,
Auberginen & Zucchini, eingelegte
Artischocken, gegrillte Tomaten)
Tomaten mit Mozzarella
Honig-Melone mit Parmaschinken
Meeresfrüchte-Salat
Salat Palermo mit Schafskäse
Kalbsfleisch in Thunfischsauce

Penne-Nudeln mit gekochtem Schinken

Zucchini, Champignons in Sahnesauce
Tagliatelle
mit Schweinegeschnetzelm
in Pfeffersauce

Tiramisu

Salat von frischen Früchten
Italienisches Käsebrett, Grissini
Brotkorb mit Ciabatta
Buttersorten
€ 29,00
ab 15 Personen

Für unsere Pauschal-Angebote gilt:

	zuzüglich	
1 x Gema-Gebühr		€ 14,50
Blumengestecke je		€ 13,80 bis 17,90
Bewirtung der Musiker		€ 31,00

Es wird die Personenzahl berechnet, die uns einen Tag vorher mitgeteilt wurde. Für Kinder berechnen wir das Essen und die Getränke zum halben Pauschalpreis, für Kleinkinder 2 - 6 Jahre ein Viertel.

Bei Bezahlung am nächsten Tag (bar oder mit EC-Karte)
erhalten Sie 3% Skonto!

