

Cateringservice



Bremer Tor
.event

Bremer Tor event
Groninger Str. 15
28279 Bremen

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 Oktober 2011

Unser Cateringservice erfüllt Ihnen jeden Wunsch:

Wir verleihen Ihnen :

- Bestecke, Porzellan, Gläser, Tischwäsche & nehmen alles ungewaschen wieder zurück
- Möbel, Tische, Stühle, Theken, Bars inkl. Auf- & Abbau
- Zelte, Beschallungsanlagen, Hüpfburgen etc.

Wir sorgen für:

- "Ihre Dekoration"... damit Ihre Party unvergessen bleibt!
- Servicepersonal und Köche, damit Sie sich um nichts kümmern müssen!
- Getränke zu Großhandelspreisen! (Abrechnung nach tatsächlichem Verbrauch)
- Musik, Darbietungen etc.

Mit uns wird Ihre Feier ein Erfolg!

Alle Preise verstehen sich zuzüglich 7 % Mehrwertsteuer,
bei Lieferung von Tischen und Stühlen zuzüglich 19 % Mehrwertsteuer,
bei Komplettservice ebenfalls 19 % Mehrwertsteuer.

Canapees & Co.

Fisch

	Schnittchen Canapees	
Graved Lachs mit Senfdillrahm	€ 1,85	€ 1,30
Wacholdergeräuchertes Forellenfilet	€ 2,10	€ 1,45
Shrimps	€ 2,60	€ 1,60
Butterfisch, geräuchert	€ 2,10	€ 1,25
Matjesröllchen	€ 1,40	€ 0,90

Fleisch

Ammerländer Mettwurst mit Gurkenfächer	€ 1,40	€ 0,90
Bitoks (pikante kleine Frikadelle)	€ 1,60	€ 1,10
Hackepeter mit Zwiebelringen	€ 1,40	€ 0,90
Holsteiner Katenschinken	€ 1,60	€ 1,10
Parmaschinken mit Melone	€ 1,80	€ 1,30
Jungschweinrücken	€ 1,60	€ 1,10
Zartgeräuchertes Kasseler mit Ananas	€ 1,60	€ 1,10
Schinkenröllchen mit Spargel	€ 1,60	€ 1,10
Roastbeef rosa mit Sahnemeerrettich	€ 1,80	€ 1,30
Putenbrust mit Früchten	€ 1,40	€ 0,90
Entenbrüstchen	€ 1,60	€ 1,10
Schweinemedaille	€ 2,10	€ 1,25
Rehmedaille	€ 4,00	€ 2,40

Käse

Camembert	€ 1,50	€ 1,00
Gouda mit Früchten	€ 1,40	€ 0,90
Gorgonzola	€ 1,60	€ 1,10
Pfefferkäse	€ 1,60	€ 1,10
Tortenbrie mit Brezel	€ 1,50	€ 1,00

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 € 8,50
Preis pro 10 Canapees € 9,95

Schnittchen Nr. 2

Schinkenröllchen mit Spargelspitzen
Tortenbrie
Roastbeef rosa mit Sahnemeerrettich
zartgeräuchertes Kasseler mit Ananas
Butterfisch mit Sahnemeerrettich
Putenbrust mit Früchten
Preis pro 6 Schnittchen € 9,50
Preis pro 10 Canapees € 11,00

Schnittchen Nr. 3

Butterfisch mit Sahnemeerrettich
Parmaschinken mit Melone
Graved Lachs mit Senfdillrahm
Wacholdergeräuchertes Forellenfilet
Roastbeef mit Essiggemüse
Shrimps mit Dillrahm
Schweinemedailon
Käsewürfel mit Obst
Preis pro 6 Schnittchen € 13,00
Preis pro 10 Canapees € 14,50

½ belegte Brötchen

Mettwurst, Gekochter Schinken, Roher Schinken	
Kasseler, geräucherte Putenbrust	€ 1,40
Würfelschinken	€ 1,60
Schnittkäse	€ 1,30
Brie	€ 1,60
Mischpreis helle Brötchen pro Stück	€ 1,40
Mischpreis dunkle Brötchen pro Stück	€ 1,60
Gebeizter Lachs, Räucherlachs	€ 1,70
Butterfisch	€ 2,20
Krabben	€ 3,50

Fingerfood

WARME GOURMET-SNACKS

Schweinefilet im Speckmantel	€ 2,50
Backpflaume im Speckmantel	€ 0,95
Feige im Speckmantel	€ 1,00
Gefüllte Champignonköpfe	€ 0,85
Gefüllte Blätterteigtaschen	€ 1,20
Mini-Quiche Lorraine	€ 2,20



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 Schweinemedaille
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

€ 19,00
ab 15 Personen

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

€ 17,00
ab 15 Personen

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
Maispouardenbrust 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

€ 23,50
ab 15 Personen

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 Zucchiniröllchen 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
Lachsröllchen mit Preiselbeersahne auf Bauernbrot
Anti-Pasti im Zucchinischiffchen
Krapfen mit einer Kugel Eis
Apfelküchlein mit kaltem Weinschaum

€ 37,00
ab 20 Personen

Salate & Suppen

SALATE

(Preis pro Person / Preis pro 100 g.)

Krautsalat	€ 1,05
Farmersalat	€ 0,95
Mixed Salat mit Dressings	€ 1,70
Waldorfsalat	€ 2,30
Griechischer Bauernsalat	€ 2,60
Kartoffelsalat (150 gr)	€ 1,05
Warmer Speckkartoffelsalat (150 gr)	€ 1,30
Nudelsalat Venedig	€ 1,80
Nudelsalat Schwäbische Art	€ 1,90
Geflügelsalat	€ 3,05
Matjessalat	€ 3,35
Meeresfrüchte - Salat	€ 4,60
Käsesalat	€ 2,90

SUPPEN

(1/2 Ltr)

Gemüseintopf mit Fleischeinlage	€ 3,40
Erbseneintopf mit Fleischeinlage 1/2 Ltr.	€ 4,20
Mexikanische Hochzeitssuppe	€ 4,90
Holsteiner Kartoffelsuppe	€ 3,50
Ungarische Gulaschsuppe	€ 5,90
Hühnersuppe mit Einlage (Hochzeitssuppe)1/2 Ltr.	€ 5,40

(Tasse)

Grüne Pfefferrahm mit Melonenkugeln	€ 3,40
Currycreme Mulligatawny	€ 3,45
Kräuterrahm "Du Chef"	€ 3,40
Tomatencreme "Gordon Gin"	€ 3,40
Tomatenconsommé	€ 4,10
Rucolasuppe mit Pinienkernen	€ 3,60
Büsumer Krabbensuppe	€ 4,95
Lauch-Käsesuppe mit Weißwein abgeschmeckt	€ 3,70
Kaiserschotensuppe mit Krabben-Schaumklößchen	€ 4,90
Steinpilzrahm mit Schnittlauch & Haselnußcroutons	€ 4,95
Steinpilzessenz	€ 4,90
Bouillabaisse	€ 6,60

Hauptgerichte & Desserts

HAUPTGERICHTE

VIRGINIA SCHINKEN

Warmer Speckkartoffelsalat
Mixed Salat mit Dressing
Roggenbrötchen

€ 11,50

KRÄUTERBRATEN

Kartoffelgratin, Bauernsalat
und Bauernbrot

€ 11,00

GESCHNETZELTES

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

€ 11,00

Jeweils ab 10 Personen

DESSERTS

Bremer Rote Grütze		€ 3,60
Creme Brûlée		€ 3,30
Götterspeise von Erdbeeren		€ 2,90
Panna Cotta mit Fruchtspiegel		€ 3,30
Limettencreme		€ 3,90
Schokoladenlasagne		€ 4,70
Frischer Obstsalat		€ 4,50
Mousse au chocolat		€ 4,80
Frische Früchte Platte		€ 4,90
Tiramisu		€ 4,45
Käseauswahl mit Brot & Butter	30 g	€ 3,80
	50 g	€ 4,90

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

€ 16,90
ab 10 Personen

DAS CURRY-MENÜ

Glas-Nudelsalat mit Shrimps

Mulligatawnysuppe

Curry von Huhn

Exotischer Obstsalat mit Grand Marnier

€ 29,00



Buffets

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

€ 22,90
ab 10 Personen

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

€ 26,90
ab 10 Personen

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

€ 21,90
ab 10 Personen

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

€ 22,90
ab 15 Personen

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

€ 39,50
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

€ 23,90
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

€ 37,00

ab 20 Personen

KLEINES GRILLBUFFET

Rostbratwurst, Krakauer

Schweine-Nackensteak

Spare Rips, Putensteak

Ofenkartoffel, Kartoffelgratin

Salatbar mit Dressings

Grillsaucen

Brotkorb, Baguette

Buttersorten

€ 15,00

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 Schweinegeschnetzeltem

in Pfeffersauce

Tiramisu

Salat von frischen Früchten

Italienisches Käsebrett, Grissini

Brotkorb mit Ciabatta

Buttersorten

€ 26,50

ab 15 Personen

Großes GRILLBUFFET

Suppe Ihrer Wahl

Steaks vom Lammrücken

Kasselerrücken

Rindermedaillon, Schweinefilet

Putensteak, Rostbratwurst, Bacon

Gambas al Ajillo, Lachs

Ofenkartoffel mit Kräuterquark

Kartoffelgratin

Salatbar mit drei Dressings

Brot, Baguette, Grillsaucen

Erdbeeren mit schwarzem Pfeffer

und Vanilleeis

€ 30,50

ab 25 Personen

Getränke

		€
Sekt	Gefken's Hausmarke Chardonnay trocken Champagner Deutz/Taittinger/Dom Perignon etc	8,90 auf Anfrage
Weine	Kallfelz Riesling Hochgewächs trocken 0,75l Endinger Vulkanfelsen, Grauer Burgunder trocken 0,75l Pinot Grigio, Trentino 0,75l Merlot Trentino DOC, Venetien 0,75l Diefenbacher König, Lemberger-Trollinger, trocken 1,0l Markgräflerland Spätburgunder, Qualitätswein tr. 0,75l	9,95 9,20 9,75 9,50 10,50 11,20
Softdrinks	Selters classic 0,25l Selters classic 0,75l Miranda, 7up, Pepsi Cola 0,2l Mirando, 7up, Pepsi Cola 1,0l Orangensaft 0,2l Orangensaft 1,0l Bitter Lemon, Tonic 0,2l	0,75 1,66 0,79 1,67 0,89 2,95 1,30
Spirituosen	Korn (Mackenstedter 32%) 0,7l Roter Korn, Pflaume, Saurer Korn, 0,7l Steinhäger 0,7l Malteser Kreuz 0,7l Jubiläums Aquavit 0,7l Linie 0,7l Fernet Branca 0,7l Asbach Uralt 0,7l	9,90 9,90 12,65 15,90 17,75 19,95 17,25 17,90
Bier	Haake Beck Pils vom Faß 1,0l Becks vom Faß 1,0l Becks Flasche 0,33l Becks Gold, Becks Green Lemon Becks alkoholfrei, Becks Green Lemon alkoholfrei Flasche	3,45 3,90 1,15 1,15
Kaffee	Kaffee 1,0l	4,40

weitere Getränke auf Anfrage möglich

zzgl. 19 % MwSt.

Möbel & Geschirr

Überdachung/Zelte
auf Anfrage

	€
Stehtische	10,50
Tische 160 x 80 cm	5,50
Rundtisch 120/150 cm	9,70/12,50
Stühle weiß in Kunststoff	1,80
Polsterauflage	1,20
Stühle gepolstert, stapelbar	3,90
Biertischgarnituren für max. 8 Personen	9,50
Theke mit Zapfhahn, eingebauter Spüle, Bierkühler, Arbeitsplatte in Nirosta 2 m x 70 cm	36,00
Messing-Bierbar komplett/Barbrett	77,00
Bierpavillon komplett	170,00
Becks-Bierstand U-Form	190,00
Bierboy mit Zapfhahn	18,00
Kühltruhe für Wein, Sekt, Soft	14,00
Tiefkühler für Spirituosen	14,00
Sun-Glo-Wärmeschirm	40,00
Kuppelleuchten	36,00
Toilettencontainer exclusiv	410,00-665,00
Lichtschläuche	5,00
Garderobe mit Bügeln	12,25
Rednerpult	26,00

Mikrofonanlage nach Größenbedarf

Kaffeemaschine/Glaskannen	10,50
Kaffeemaschine 120 Tassen	15,50
Kaffeem.16 Amp 2x20 L	60,00
Teppich blau m ² mit Entsorgung	3,50
Bestecke, Geschirr, Porzellan, Gläser je Teil	0,25
Tischwäsche weiß oder rot-weiß kariert	
Wäschereikosten	2,90
Lackfolie 30 m-Rolle (freie Farbwahl)	70,00
Duni-Tischwäsche 40 m-Rolle	55,00
Servietten Duni	0,25
Stoffserviette	0,69
Aufbaustunden	19,90
Servicestunden	22,90
Koch je Std.	25,90
Abbaustunden	19,90

Feiertagszuschläge 15%

Fahrtkosten bis 15 km je

Anfahrt	9,00
mit LKW je km	1,50