

Menüvorschläge Catering



Bremer Tor
.event

Bremer Tor event
Birkenstraße 15
28195 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.

Vorspeisen

Terrine von Lachs und Zander
an Dill-Sauercrème
mit Salaten der Saison
Baguette und Butter
€ 7,10

Parmaschinken mit Honigmelone
€ 4,30

Salatteller mit Salaten der Saison
gebratene Geflügelleber, Himbeer-Essig-Dressing
Baguette und Butter
€ 4,75

Antipastiteller
gegrillte Zucchini, Auberginen und Paprika
eingelegte getrocknete Tomaten
Artischockenherzen, gefüllte Champignons
Ciabatta und Pestocrème
€ 5,75

Salatteller mit verschiedenen Blattsalaten
warme Pilze, Walnüsse, Walnussöl
Baguette und Butter
€ 5,75

Steinpilz-Tiramisu
Mousse von Steinpilzen mit Madaira
Baguette und Butter
€ 7,50

Variation vom Lachs
Graved Lachs und geräucherter Lachs
mit Senfdillrahmsauce und Preiselbeermeerrettichsahne
Salatbouquet, Baguette und Butter
€ 6,45

Wildpastete mit Sauce Cumberland
Salatbouquet
€ 7,30

Fischteller „Lucie“
Räucherlachs, Krabben, Forellenfilet
Salatbouquet
€ 6,65

Suppen

Italienische Minestrone
dazu Bruchetta
€ 4,30

Kräuterrahmsuppe „Du Chef“
€ 3,75

Tomatencremesuppe
mit Sahnehaube
€ 4,00

Französische Kartoffelsuppe
€ 4,00

Mulligatawny (Geflügelcremesuppe)
€ 4,00

Steinpilzrahmsuppe
€ 4,65

Tomatenessenz
mit Pestoklößchen
€ 4,60

Essenz von Steinpilzen
€ 4,90

Terrine Hochzeitssuppe
mit Einlage
€ 5,60

Büsumer Krabbensuppe
€ 4,90

Broccolicreme
mit Mandelsahne
€ 4,00

Zwischengerichte

Lachs im Kräutermantel
auf Basmati-Reis, Gemüsebouquet
€ 6,60

Perlhuhnkeule
mit Pfifferlingen, Broccoli
Bandnudeln
€ 9,00

Seezungenröllchen mit Lachsfarce
Safransauce, grüner Spargel
Basmatireis
€ 7,70

Seeteufelfilet mit Blattspinat
Safransauce und schwarzen Nudeln
€ 9,90

Jacobsmuschel mit Kräutern
Risotto
€ 9,90

Hauptgerichte

Gebratene Hähnchenbrust auf Ruccolasauce
Tomaten-Zucchini-Gemüse
und weiße Bandnudeln
€ 11,60

Schweinelende ummantelt mit Blattspinat
an Rahmsauce, Gemüsejulienne
Kartoffelgratin
€ 11,60

Rahmgeschnetzeltes vom Schwein
mit Champignons und Kräutern
Spätzle und Kartoffeln
Salate der Jahreszeit
€ 13,50

Poulardenbrust mit Gemüse gefüllt
auf Rahmsauce, Marktgemüse
Gratinkartoffeln
€ 11,90

Schweinemedailon „Metzger-Frauen-Art“
Mit Farce und Speck ummantelt
Gemüse vom Markt, Kartoffelgratin
€ 13,25

Roastbeef rosa
mit Sauce Bearnaise
Bohnen-Schalotten-Gemüse
Kartoffel-Gratin
€ 17,90

Steakteller
Schweinefilet, Rindermedaillon
Putensteak, Pilze, krosser Speck
Rahmsauce und Gemüse vom Markt
Kartoffelgratin
€ 15,40

Kalbsrücken-Steak an Morchelrahm
frisches Marktgemüse
und Röstitaler
€ 19,00

Hirschmedaillon
mit Ragout von Waldpilzen
gefüllte Birne, Rotkohl, Rosenkohl
Kartoffelrösti
€ 22,20

Dialog von Lachs, Zander und Heilbutt
grüner Spargel, Hummersauce
Basmati-Reis
€ 17,90

Fasanenbrust „Winzerin Art“
mit feiner Füllung, Weintraubenragout
Champagnerkraut
Herzoginkartoffeln
€ 20,15

Lammcarreé rosa gebraten
an Thymian-Knoblauch-Jus
Ratatouille und Rosmarinkartoffeln
€ 23,50

Rinderfiletbraten „Estragon“
Pfifferlinge, Sauce Bearnaise
Gemüsekörbchen, Kartoffelgratin
€ 22,20

Entenbrust kross gebraten
Orangensauce
Broccoli, Rosenkohl
Kartoffelrösti
€ 15,40

Desserts

Crêpe in Orangen-Caramelsauce
€ 3,35

Bremer Rote Grütze
mit Bourbon-Vanillesauce
€ 3,80

Crème Brûlée
€ 3,60

Salat von frischen Früchten
mit Bourbon-Vanilleeis
€ 3,90

Mousse au chocolat
€ 4,50

Schokoladenlasagne
Fruchtspiegel
€ 4,40

Tiramisu
€ 4,40

Panna Cotta
Fruchtspiegel
€ 3,60

Dessertteller "Bremer Tor"
€ 5,40

Menüs werden von unseren Mitarbeitern bei Ihnen frisch zubereitet und serviert!

Pro Mitarbeiter fallen folgende Kosten an:

Auf- Abbaustunden	€ 19,90
Servicestunden	€ 22,90
Koch je Stunde	€ 25,90
Feiertagszuschläge	15 %
Fahrtkosten bis 15 km	€ 9,00
Anlieferung mit LKW je km	€ 1,50

Alle Preise zuzüglich 7 % Mehrwertsteuer; bei Lieferung von Tischen und Stühlen 19 % Mehrwertsteuer. Bei Komplettservice (Möbel, Service, Speisen und Getränke) wird alles mit 19 % berechnet.