



## CANAPÉS, FINGERFOOD & BUFFETVORSCHLÄGE





## INHALT

Über uns	Seite	3
Schnittchen / Canapés	Seite	4-5
Fingerfood	Seite	6
Buffets	Seite	7-19
Getränke	Seite	20
Personal	Seite	21
Equipment	Seite	22
Kontakt	Seite	23



## Über uns

# BREMER TOR

Das Bremer Catering-Unternehmen für Ihre Veranstaltung!

Jubiläen  
Tagungen  
Einweihungen  
Geburtstage  
Hochzeiten  
Betriebsfeste  
Messecatering

...oder was auch immer Sie veranstalten möchten

Hervorgegangen aus dem Cateringbereich Hotel Bremer Tor, sind wir seit über 30 Jahren der kompetente Partner für Privatkunden und Firmen bei der Planung und Durchführung ihrer Events.

Ob für 10 oder für 1000 Personen, bei Ihnen zu Hause, im Zelt, im Garten oder in der Fabrikhalle, ob Canapès, Fingerfood, Buffets oder Menüs - wir gestalten für Sie die perfekte Feier.





## Brötchen, Schnittchen & Canapès

I

Mettwurst • Zwiebelmett • mit Spargel gefüllte Schinkenröllchen  
Ziegenfrischkäse mit Pfeffer • Leerdammer  
Matjes

Preis pro 6 Schnittchen: 8,90€

Preis pro 10 Fingerfood-Canapès: 10,90€

II

mit Spargel gefüllte Schinkenröllchen • geräucherte Putenbrust • Roastbeef rosa  
Tortenbrie • Gouda  
Graved Lachs

Preis pro 6 Schnittchen: 9,90€

Preis pro 10 Fingerfood-Canapès: 12,90€

III

Parmaschinken • Roastbeef rosa • Schweinemedailon  
Tortenbrie  
geräucherte Forellenfilets • Shrimps

Preis pro 6 Schnittchen: 13,90€

Preis pro 10 Fingerfood-Canapès: 15,90€





**Die Mindestbestellung pro Sorte beträgt 5 Stück.**

	½ belegtes Weizenbrötchen*	Schnittchen	Canapé
<u>belegt mit:</u>			
Zwiebelmett	2,10€	1,35€	0,85€
Mettwurst	1,60€	0,80€	0,60€
Kasseler	1,90€	1,20€	0,80€
geräucherter Schinken	1,80€	1,15€	0,80€
Mini-Frikadellen	1,90€	0,85€	0,65€
Spargel-Schinkenröllchen	2,40€	1,55€	0,95€
geräucherte Putenbrust	1,90€	1,45€	0,90€
Roastbeef	2,50€	2,40€	1,80€
Schweinefilet	2,40€	1,80€	1,40€
Kochschinken	1,90€	1,10€	1,00€
Ei	1,60€	0,95€	0,50€
Gouda	1,40€	0,75€	0,55€
Emmentaler	1,80€	1,05€	0,70€
Brie	1,70€	1,00€	0,65€
Ziegen-Pfefferkäse (Frischkäse)	2,00€	1,70€	1,00€
(Kräuter-) Frischkäse	1,50€	0,75€	0,50€
Gorgonzola	2,00€	1,30€	0,80€
Tomate-Mozzarella	1,60€	0,85€	0,80€
Matjesfilet	2,50€	2,00€	1,20€
Graved Lachs	2,80€	2,10€	1,20€
Räucherlachs	2,90€	1,90€	1,10€
geräucherte Forelle	3,00€	2,70€	1,45€
Shrimps	3,50€	3,35€	1,70€

(\* Aufpreis für Vollkornbrötchen: 0,20€ pro ½ Brötchen und Sorte)

dazu empfehlen wir Ihnen auch:

	<u>pro Stück</u>
Käse-Obst-Spieß	0,75€
Mini-Frikadelle mit Gewürzgurke gepießt	0,90€
Gemüsesticks (50g pro Person)	0,70€
Obstspieß	1,00€
Tomate-Mozzarella-Spieß	0,90€



## Fingerfood

Die Mindestbestellung beträgt 5 Stück pro Sorte.

Wir empfehlen Ihnen 8-10 Teile pro Person als Fingerfood- Imbiß.

### kalt:

Tomate-Mozzarella-Spieß	0,90 €
Mini-Frikadelle mit Gewürzgurke gespießt	0,90 €
Gemüsesticks (50 g pro Person)	0,70 €
Lachsrollchen mit Frischkäse	1,20 €
Mini-Wraps vegetarisch gefüllt	1,90 €
Melonenspitze mit Parmaschinken	1,90 €
Rucolasalat mit Gamba und Parmesan	2,40 €
mit Frischkäse gefüllter Champignon	2,50 €
Bruschetta	1,40 €

### warm:

im Fingerfood-Glas:	Schweinefilet im Speckmantel, Kirschjus, Rosmarinkartoffel	2,80 €
	Hähnchenbrust im Parmesanmantel, Mango-Chili-Gemüse	2,70 €
	Hähnchenbrustspieß mit Erdnussauce	2,60 €
	gebratener Lachswürfel, Limonensauce, Zuckerschoten	2,75 €
	gebratenes Zucchinirollchen, Kräutersauce, Gnocchi	2,35 €
	Garnele auf Safranrisotto	3,00 €

### auf dem Spieß/: im Chafing Dish

kleine pikante Frikadellen mit Chilisauce	0,85 €
mit Ziegenkäse und Honig gefüllter Champignon	1,25 €
vegetarisch gefüllte Mini-Frühlingsrollen	1,15 €
Hähnchenbrustspieß „Asia“ / „Karibik“	1,35 €
Chicken crossi mit Dip	0,95 €
Blätterteigtasche gefüllt mit Schinken und Käse	0,85 €
Blätterteigtasche gefüllt mit Käse	0,85 €
Blätterteigtasche gefüllt mit Lachs	0,85 €
Gemüsequiche	0,95 €

### Desserts:

Mousse au chocolat weiß oder dunkel	1,50 €
Panna Cotta mit Fruchtsauce	1,20 €
Tiramisu	1,45 €
Obstsalat mit Naturjoghurt	1,20 €
Dessertstreifen Summertime	1,65 €
Obstspieß	1,00 €
Käsewürfel mit Obst	0,95 €



## Buffets zum selbst zusammenstellen

### Salate ( Preis pro 100 g)

Krautsalat pikant	€ 0,95
Farmersalat	€ 1,40
Mixed Salat mit Dressing	€ 1,90
Waldorfsalat	€ 2,10
Griechischer Bauernsalat	€ 2,20
Kartoffelsalat ohne Fleisch	€ 1,10
Warmer Speckkartoffelsalat	€ 1,25
Nudelsalat mit Gurke in leichter Joghurt-Mayonnaise	€ 1,90
Nudelsalat mit Schinken und Erbsen in Mayonnaise	€ 1,90
Geflügelsalat mit Früchten in würziger Mayonnaise	€ 2,75
Matjessalat	€ 2,80
Käsesalat	€ 2,30





## Suppen & Eintöpfe

**Wir nehmen gerne Ihre Bestellung ab 10 Personen entgegen und empfehlen Ihnen 0,5 l pro Person, das entspricht ca. 2,5 Suppentassen.**  
(oder alternativ je nach Veranstaltung 0,2 l pro Person)

**Zu allen Suppen und Eintöpfen liefern wir Ihnen 3 Scheiben Baguette pro Person.**

Alternativ bieten wir Ihnen auch gern an:

oder Partybrötchen 0,45 € Stück  
3 Scheiben Ciabatta 0,30 € pro Person

	<b>0,2l</b>	<b>0,5l</b>
Hühnersuppe mit Einlage 0,5l (Huhn Fleisch, Mettbällchen, Spargel, Eierstich, Gemüsestreifen und Nudeln)	2,50 €	5,60 €
Kartoffeleintopf mit Bockwursteinlage 0,5l	2,30 €	5,40 €
Erbseintopf mit Fleischeinlage 0,5l	2,30 €	5,40 €
Linseneintopf mit Bockwursteinlage 0,5l	2,20 €	5,00 €
Gulaschsuppe 0,5l	2,75 €	6,50 €
Chili con Carne 0,5l	2,65 €	6,00 €
Gemüseintopf mit Fleischeinlage 0,5l	2,40 €	4,50 €
Rinderkraftbrühe mit Gemüsestreifen (ohne Fleischeinlage) 0,2l	2,20 €	4,00 €
Currycremesuppe 0,2l	2,20 €	4,00 €
Minestrone (italienische Gemüsesuppe) 0,2l	2,70 €	5,80 €
Tomatencremesuppe 0,2l	2,20 €	4,00 €
Käse-Lauch-Suppe ohne Hackfleisch 0,2l mit Hackfleisch 0,2l	2,20 € 2,80 €	4,00 € 4,90 €
Karotten-Orangensuppe 0,2l	2,45 €	4,75 €
Weißweincremesuppe 0,2l	2,35 €	4,50 €

und je nach Saison auch:

	0,2l	0,5l
Kartoffelcremesuppe mit Lauch <u>oder</u> Pfifferlingen	2,60 €	5,20 €
Spargelcremesuppe	2,60 €	5,20 €
Kürbiscremesuppe	2,50 €	4,90 €
Pfifferlingscremesuppe	2,80 €	5,50 €





## Hauptgerichte

### Schwein, Geflügel, Rind

Kräuterbraten vom Schwein • Kartoffelgratin • Bauernsalat • Bauernbrot	8,50 €
Schweinebraten • Rahmsauce • Rahmgemüse • Salzkartoffeln	7,50 €
Schweinefilet „Metzger Frauen Art“ (mit Fleischfarce und Speck ummantelt) • Rahmsauce • Gemüseauswahl • Kartoffelrösti	9,90 €
Mini-Haxe • Speck-Sauerkraut • Kartoffelklöße • Senf	9,40 €
Krustenbraten vom Schwein • Bratensauce • Speck-Sauerkraut • Rotkohl • Kartoffelklöße	9,40 €
Paniertes Schweine-Schnitzel • Gemüseauswahl • Bratkartoffeln	8,50 €
Backschinken • warmer Speckkartoffelsalat • Mixed Salat mit Dressings • Roggenbrötchen	12,90 €
Spanferkelbraten • Speck-Sauerkraut • Kartoffelklöße • Salzkartoffeln • Senf	11,50 €
Geschnetzeltes von Schwein <u>oder</u> Pute mit Zwiebeln und Pilzen • Spätzle • Mixed Salat mit Dressings	9,50 €
Gebratene Hähnchenbrust • Rahmsauce • Grillgemüse • mediterranes Kartoffelgratin	9,50 €
Roastbeef im Ganzen (zum selber schneiden) • Rotweinsauce • Bohnen-Schalottengemüse • Rosmarinkartoffeln	15,90 €
Rinderroulade (gefüllt mit Zwiebeln, Speck und Gewürzgurke) • Rouladensauce • Rotkohl • Salzkartoffeln	13,50 €
Gulasch vom Rind • Nudeln • Mixed Salat mit Dressings	8,90 €

### Fisch

Lachs gedünstet • helle Kräutersauce • Gemüseauswahl • Basmatireis	10,90 €
Gegrilltes Zanderfilet • Rahmwirsing • Kräuterkartoffeln	13,90 €
Gebratene Gambas • Rucola und Kirsch-Tomaten • Tomatenreis	15,90 €

## Pasta

Bandnudeln • Spinat und Kirschtomaten in Gorgonzolasauce	8,50 €
Bandnudeln • Spinat und Kirschtomaten in Gorgonzolasauce • Rinderfiletstreifen	9,90 €
Spagetti in Tomatensauce • Gambas	9,90 €
Penne „Bolognese“ • frisch geriebener Parmesan • Mixed Salat mit Dressings	8,00 €
Lasagne „Bolognese“ • frisch geriebener Parmesan • Mixed Salat mit Dressings	8,00 €
Bandnudeln • Lachs in Sahnesauce • Broccoli	9,40 €
Spagetti „aglio e olio“ • Schweinefiletstreifen	8,90 €

## Vegetarisch

Spätzle-Pilz-Pfanne	7,50 €
Gemüselasagne • Tomatensauce	7,50 €
Ofengemüse • Paprika-Mango-Dip	7,00 €



## Dessert

Cremé Brûlée	2,90 €
Mousse au chocolat hell oder dunkel	3,50 €
Bayerisch Creme	2,90 €
Mandelcreme	2,90 €
Limettencreme	2,90 €
Tiramisu	3,85 €
Mandel-Panna Cotta	2,50 €
Obstsalat	3,00 €
Rote Grütze • Vanillesauce	3,50 €
mit Erdbeeren gefüllte Pfannkuchen • Schokosauce	3,95 €
Schokopudding • Vanillesauce	2,50 €
Vanillepudding • Fruchtsauce	2,75 €
Baileys-Creme • Himbeeren	3,75 €
Apfelstrudel • Vanillesauce	4,50 €
Dessert- Streifen a la Gefken´s	3,90 €
Käseauswahl	
50g pro Person	4,50 €
100g pro Person	8,00 €



## Unsere Buffets

### Italia

Minestrone

\* \* \* \*

Antipasti / Tomate- Mozzarella

(mit Käse gefüllte Champignonköpfe, eingelegte, gegrillte Paprika, Auberginen & Zucchini, getrocknete Tomaten, grüne Oliven mit Frischkäse)

Bruschetta, Thunfischsalat

mediterraner Nudelsalat

Kalbsfleisch mit Thunfischsauce

Rucolasalat mit Tomaten und Schafskäse

Baguette und Ciabatta, Buttersorten

\* \* \* \*

Gambas al ajillo

kleine Schnitzel in Parmesan paniert

Tomatensauce, mediterranes Gemüse

Lasagne „Bolognese“, Kartoffelgratin

Penne mit Spinat in Sahnegorgonzolasauce

\* \* \* \*

Tiramisu, frische Früchte Platte

Mandel-Panna Cotta mit Fruchtspiegel

Preis pro Person: 34,50 €





## **Bremer Tor**

Curryrahmsuppe

\* \* \* \*

Geflügelcocktail, Waldorfsalat  
wacholdergeräucherte Forellenfilets mit Preiselbeersahne  
Matjeshappen mit Hausfrauensauce  
Graved Lachs mit Senf-Dill-Sauce  
Räucherlachs mit Sahnemeerrettich  
Schinkenröllchen gefüllt mit Spargel  
Roastbeef mit Remoulade und Essiggemüse  
gefüllte Mini-Wraps  
Brotkorb und Butter  
\* \* \* \*

Kräutersaftbraten (vom Schwein)  
kleine panierte Schweineschnitzel  
Gemüsevariation vom Markt, Kartoffelgratin  
\* \* \* \*

Bremer Rote Grütze, Vanillesauce  
Vanillepudding, Limettencreme

Preis pro Person: 25,90 €

## **Bremisch Rustikal**

Bremer Hühnersuppe

\* \* \* \*

Schmalzbrote  
Zwiebelmett mit Zwiebelringen  
kleine pikante Frikadellen, Senf  
Matjessalat, Heringshappen  
Brotkorb mit Butter  
\* \* \* \*

Kräuterbraten vom Schwein  
Rinderrouladen (gefüllt mit Zwiebeln, Speck und Gewürzgurke)  
Gemüse vom Markt, gebratene Champignons  
Bratkartoffeln, Kartoffelgratin  
\* \* \* \*

Schokoladenpudding  
Bremer Rote Grütze mit Vanillesauce  
Käse-Igel

Preis pro Person : 20,90 €



## **Bayerisch**

Obazda  
Radi, Schmalz  
Landjäger, Jausenplatte mit Leberkäse und Schinken  
Laugenbrezel und Bauernbrot, Butter  
\* \* \* \*

Kräftige Bouillon mit Gemüsestreifen  
\* \* \* \*

Weißwurst mit süßem Senf  
Nürnberger Rostbratwürstchen  
Leberkäse, Spießbraten  
Tafelspitz mit Gemüse-Bouillon-Kartoffeln  
Speck-Sauerkraut  
Käsespätzle und Knödel  
\* \* \* \*

Apfelstrudel mit Vanillesauce

Preis pro Person: 20,50 €

## **Buffet Classic**

Suppe Ihrer Wahl  
\* \* \* \*

Graved Lachs mit Senf-Dill-Sauce  
Räucherlachs mit Sahnemeerrettich  
Shrimpscocktail  
Waldorfsalat, geräucherte Ententranchen  
Reh- oder Hirschrücken (unter 20 Personen Medaillons )  
Korb mit Brot, Butter  
\* \* \* \*

Rinderfilet rosa mit Gemüseauswahl und Kartoffelgratin  
Gambas gebraten al ajillo, Basmatireis  
WOK-Pfanne mit asiatischem Gemüse, Fleischstreifen  
\* \* \* \*

Mousse von dunkler und weißer Schokolade  
Frische Früchte Platte  
Tiramisu

Preis pro Person: 39,90 €



## Unsere Besonderheit

### Curry von Huhn

Huhnfleisch in einer pikant-scharfen Currysauce  
Basmati-Duftreis

an Beilagen:

Mango-Chutney, Shrimps, Kokosflocken, Rote Bete  
eingelegter Ingwer, gekochte Eier, Sambal Olek  
Midas-Curry, Azia-Gurken, Preiselbeeren, Soja-Sauce

Gebackene Bananen und Ananas  
Kroepoek

Preis pro Person 16,50 €

### Das Curry-Menü

Asiatischer Salat mit Shrimps  
\* \* \* \*

Currycremesuppe „Mulligatawny“  
\* \* \* \*

Curry von Huhn (wie oben beschrieben)  
\* \* \* \*

Exotischer Obstsalat  
mit Grand Marnier

Preis pro Person 27,90 €

## Buffets (je nach Saison)

Ab 25 Personen bieten wir Ihnen in der warmen Jahreszeit folgende Buffets an:

### Grosses Grillbuffet

Steaks vom Lammrücken, Rinderhüftsteaks  
marinierte Schweinenackensteaks und Putenmedaillons  
Rostbratwurst  
Gambas al ajillo, Lachs in Folie  
Ofenkartoffel mit Kräuterquark  
Kartoffelgratin  
Salatbar mit Dressings  
Baguette und Butter, Grillsaucen

Preis pro Person: 21,50 €



### Kleines Grillbuffet

Rostbratwurst, Krakauer  
marinierte Schweinenackensteaks und Putenmedaillons  
Ofenkartoffeln mit Kräuterquark  
Kartoffelgratin  
Salatbar mit Dressings  
Baguette und Butter, Grillsaucen

Preis pro Person: 15,50 €

### Gefken's Grillbuffet

Surf'n Turf (mariniertes Rinderhüftsteak mit Chilli-Minz- Garnele)  
Lachsfilet im Bananenblatt mit Mango  
marinierte Schweinefiletspieße  
Hähnchenbrust mit Cola-Kirsch- Glasur  
Kartoffelgratin, Kräuterkartoffeln aus dem Smoker  
Wasabi-Gurkensalat, Tomaten-Nudelsalat mit Basilikum  
knackige Salatbar mit veriedenen Dressings, Tomate-Mozzarella-Spieße  
Auswahl an Grill- und BBQ- Saucen, Bauernbaguette und Brot  
Kräuterbutter und Butter

Preis pro Person 27,50 €

## Grillbuffet aus dem Smoker

Putenbrustmedaillons im Kräutermantel  
marinierte Spare Rips  
Rückensteaks vom Lamm  
Rostbratwurst  
Rumpsteaks  
Gambas al ajillo  
Lachs in Folie  
Frische gegrillte Paprika, Aubergine und Zucchini  
Wasabi-Gurkensalat  
Mixed Salat mit Dressings  
Ofenkartoffel mit Kräuterquark  
Kartoffelgratin  
Nudel- und Kartoffelsalat  
Baguette und Butter  
Grillsaucen

Preis pro Person: 29,50 €





**Ab 25 Personen bieten wir Ihnen in der kalten Jahreszeit folgende Buffets an:**

## **Kohl & Pinkel**

KOHL & PINKEL als Hauptgang  
mit Grünkohl  
Pinkel, Kasseler, Kochwurst  
Bratkartoffeln

Preis pro Person: 12,50 €

## KOHL-MENÜ

Hühnersuppe mit Einlage  
(Huhnfleisch, Mettbällchen, Eierstich,  
Spargel, Gemüsestreifen, Nudeln)  
\*\*\*

Bremer Kohl und Pinkel  
Kasseler, Kochwurst  
Bratkartoffeln  
\*\*\*

Bremer Rote Grütze  
mit Vanillesauce

Preis pro Person: 20,90€



## Getränke

Cocktail	Cocktails aller Art nach Ihren Wünschen <b>( nur in Verbindung mit Servicepersonal möglich )</b>	€ 4,00
Sekt	Gefken's Selection Riesling Sekt extra trocken	€ 8,90
	Badischer Winzer Secco trocken	€ 7,90
Wein	Kallfelz Riesling Hochgewächs trocken 0,7l	€ 11,30
	Grauer Burgunder trocken 0,7l	€ 10,90
	Seefelder Maltesergarten Gutedel trocken 0,7l	€ 9,90
	Weißherbst trocken 0,7l	€ 10,90
	Cuvee Noir trocken 0,7l	€ 9,90
	Diefenbacher König, Trollinger-Lemberger trocken 1l	€ 12,40
Softdrinks	Vilsa Gourmet medium 0,25l / 0,75l	€ 0,75 / € 2,70
	Coca Cola, Fanta, Sprite 1l	€ 1,70
	Orangensaft 1l	€ 2,95
	Apfelsaft 1l	€ 2,40
	Bitter Lemon, Tonic Water 1l	€ 2,40
Bier	Haake Beck vom Faß 1l	€ 3,45
	Becks vom Faß 1l	€ 3,90
	Becks, Becks alkoholfrei, Green Lemon 0,33l	€ 1,15
	Franziskaner Hefeweizen, alkoholfrei 0,5l	€ 1,75
Spirituosen	Mackenstedter Korn 0,7l	€ 9,90
	Roter Korn, Waldmeister, Saure Kirsche, Maracuja	€ 9,90
	Steinhäger 0,7l	€ 12,65
	Jubiläums Aquavit 0,7l	€ 17,75
	Linie Aquavit 0,7l	€ 19,95
	Fernet Branca 0,7l	€ 17,25
	Asbach Uralt 0,7l	€ 17,90
	Ramazzotti 0,7l	€ 13,95
	Grappa 0,7l	€ 24,95
Heißgetränke	Kaffee (inkl. Milch & Zucker) 1l	€ 4,80
	Tee 1l	€ 4,40

Weitere Getränke auf Anfrage möglich. Die Abrechnung der Getränke erfolgt flaschenweise.



## Personal

Auf-/Abbau	Helferstunden	€ 20,90
Service	Oberkellner	€ 27,90
	Servicefachkraft	€ 23,90
	Servicekraft	€ 21,90
Koch	Küchenchef	€ 30,90
	Koch	€ 25,90
Garderobe/ Empfang	Stundenlohn	€ 20,90

Die o.g. Preise verstehen sich je angefangene Stunde.

Fahrkosten	innerhalb von Brinkum	0,00 €
	innerhalb der Stadtgebietes Bremen je Fahrt	15,00 €
	außerhalb des Stadtgebietes	auf Anfrage
	LKW nach Aufwand / km	



## Equipment

**WIR BRINGEN ALLES MIT...**

Überdachungen / Zelte, Stehtische, Tische, Stühle, Theken, Zapfanlagen, Kühltruhen, Dekoration, Geschirr, Besteck, Gläser.....

...damit Sie sich um nichts kümmern müssen....

**Alle Preise verstehen sich zuzüglich der vorgeschriebenen 7% (nur Speisen) oder 19% (mit Personalkosten und / oder Equipmentkosten) Mehrwertsteuer.**





Bremer Tor  
Gefken GmbH  
nur Post!  
Langemarckstraße 38-42  
28199 Bremen

Bremer Tor Gefken GmbH  
Syker Straße 4  
28816 Stuhr-Brinkum

Telefon 0421 – 806780  
Fax 0421 – 8067830  
info@bremer-tor.de  
www.hotel-bremer-tor.de

