



Pauschalangebote

BREMERTOR

Event

Liebe Gäste,

wir freuen uns sehr, dass Sie einen Blick in unsere Menü- &
Buffetvorschläge werfen.

Wir hoffen sehr, dass für Sie schon etwas passendes dabei ist,
sollte dies jedoch nicht so sein, beachten Sie bitte, dass es sich
hierbei nur um Vorschläge handelt.

Gerne gestalten wir Ihre Feier und Ihr
Menü oder Buffet ganz nach ihren Wünschen & Ihrem
Geschmack.

Scheuen Sie sich also bitte nicht, mit Änderungswünschen
oder speziellen Vorstellungen an uns heranzutreten.

Wir freuen uns sehr auf ein persönliches Gespräch mit Ihnen!

Ihre Familie Gefken

Buffet Vorschlag Nr. 1

Bremer Hochzeitssuppe

Saftiger Burgunderbraten

Zart gebratene Hähnchenbrustfilets

Schweinefilets im Speckmantel

Gegrilltes Kabeljaufilet

Rahmsauce, Weißwein-Dill-Sauce

Burgundersauce, Gemüse vom Markt

Kartoffelgratin & warmer Speckkartoffelsalat

Dreierlei Eissorten mit einer Auswahl

an Saucen & Toppings

Salat von frischen Früchten

Preis pro Person EUR 31,50 €

Buffet Vorschlag Nr. 2

Gefüllte Lachsrollchen mit Frischkäse im Crêpe-Mantel
Antipasti Variationen, Kichererbsen Salat mit Linsen und Minze
Rosa gebratenes Roastbeef an Remouladensoße
Salatbar mit Ceasar- & Mango-Curry-Dressing
gemischter Brot- & Baguettekorb mit
dreierlei Buttervariationen

Zarter Honig-Krustenbraten vom Schwein
Geschmorte Rinderrouladen in eigener Sauce
gegrillte Hähnchenbrust mit Zitronengras
Pochiertes Lachsfilet auf Rahmwirsing
Rotwein-Schalotten Sauce, Rahmsauce & Kräutersauce,
Gemüse vom Markt, Weinkraut, Wildkornreis, Kartoffelgratin & Käuterkartoffeln

Internationale Käseauswahl
Bayerisch Creme mit Fruchtsauce, Rote Grütze mit Vanillesauce
Schokoladenbrownie an marinierten Früchten

Preis pro Person EUR 41,00 €

Buffet Vorschlag Nr. 3

-Italia-

Saftige Tomaten mit Mozzarella und Basilikum-Pesto
Antipasti Variationen, Vitello Tonnato,
Honigmelone mit Parmaschinken, Salat Palermo mit Schafskäse,
Rucola Salat mit Pinienkernen und Kräutervinaigrette
gemischter Brot- & Baguettekorb mit
dreierlei Buttervariationen

Kleine Schnitzel vom Schwein in Parmesan paniert
gegrillte Hähnchenbrust mit Zitronengras
Schweinefilet mit Tomaten, Basilikum & Käse überbacken
Lachslasagne mit Blattspinat in Sahnesauce
Rotwein-Schalotten Sauce, Gorgonzolasauce & Kräutersauce, Tomatensauce,
Ratatouille Gemüse,
mediterranes Kartoffelgratin, zweierlei Tagliarini & Kräuterkartoffeln

Italienische Käse- & Wurst-Auswahl
Tiramisu mit marinierten Früchten,
Mousse au Chocolat
Panna Cotta mit Himbeersauce

Preis pro Person EUR 44,50 €

Buffet Vorschlag Nr. 4

-Grillbuffet Smoker-

Surf'n Turf

(mariniertes Rinderhüftsteak mit Chili-Minz-Garnele)

Lachsfilet im Bananenblatt mit Mango

marinierte Schweinefiletspieße

Hähnchenbrust mit Cola-Kirsch-Glasur

Geräucherte Pute mariniert mit Mango-Chili

Knackige Rostbratwurst & Schinkenkrakauer

Kartoffelgratin, Kräuterkartoffeln aus dem Smoker

Grillgemüse mit Aioli, Couscous-Rote Bete-Salat mit Ziegenfrischkäse

Wasabi-Gurkensalat, mediterraner Nudelsalat

Tomate-Mozzarella-Spieße, Toskanischer Lauch-Fruchtsalat,

Salatbar mit Dressing Auswahl, Auswahl an Grill- und BBQ-Saucen

gemischter Brot- & Baguettekorb mit

dreierlei Buttervariationen

Tiramisu mit marinierten Früchten,

Limettencreme an gegrillter Melone & Ananas,

Mousse von weißer Schokolade mit Himbeeren

Preis pro Person EUR 46,50 €

Menü Vorschlag Nr. 1

Bremer Hochzeitssuppe

Zart gegrillte Filets von
Rind, Schwein & Hähnchen
Rotweinjus & Bearnaise
Gemüse vom Markt,
Kroketten & Kartoffelgratin

Erdbeertiramisu im Schokoladenmantel
mit marinierten Waldfrüchten
und Bourbon-Vanilleschaum

Preis pro Person EUR 36,50 €

Menü Vorschlag Nr. 2

Paprika-Schmandcreme-Suppe
mit Tramezzini-Croutons

Kleine gefüllte Rinderrouladen
Schweinefilets im Speckmantel
Gegrillter Lachs im Knuspermantel
Rotwein-Schalotten-Jus, Rahmsauce
Kräutersauce, Gemüse vom Markt
Kräuterkartoffeln, Kartoffel Rösti
Kräuter-Gemüse Reis

Schokoladenbrownie an Joghurt-Sahne-Eis
mit warmen Kirschen

Preis pro Person EUR 38,50 €

Menü Vorschlag Nr. 3

Zitronengrassuppe
mit geröstetem Knoblauchbaguette

Gebratener Zander mit Balsamico-Beluga-Linsen an
Erbsen-Minz-Püree & Preiselbeerjus

Roastbeef Rosa
Rotwein-Chili-Jus, Bearnaise, Gemüsebündchen,
Kartoffelgratin, Kroketten

Schokoküchlein mit flüssigem Kern an
Bourbon Vanilleeis und
Holunder-Erdbeer-Salat

Preis pro Person EUR 47,50€

Mitternachtsvorschläge

Gulaschsuppe mit Baguette

4,50 € p.P.

Currywurst mit Brötchen

4,50 € p.P.

Käse-Lauch-Suppe

4,5 € p.P.

Käse- & Wurst-Platte mit Brotkorb und dreierlei Buttervariation

6,00 € p.P.

Salty-Snack-Bar

3,00 € p.P.

Getränkepauschale

Aperitif nach Wahl

Gutedel Weißwein trocken

Spätburgunder Rotwein trocken

Haake Beck vom Faß, Beck's Alkoholfrei

Kaffee & Tee

Softgetränke: Vilsa Gourmet Medium & Naturell,
Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite, Bitter Lemon, Tonic Water,
Wild Berry, Orangensaft, Maracujasaft

Spirituosen: Havanna 3, Smirnoff Vodka, Gordon's Gin, Jim Beam,
Tequila Silver, Malibu, Lillet, Bacardi, Weizenkorn, Mackenstedter
Variation, Berliner Luft, Jägermeister, Ouzo, Sambuca

Preis pro Person: 6,50 € je Stunde

(mind. 6 Std.)

Allgemeines:

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen MwSt.

Bitte teilen Sie uns die genaue Personenzahl spätestens eine Woche vor Ihrer Veranstaltung mit.

Stornierung der gesamten Feier:

Ab 2 Monate vor der Feier - 10% des Pauschalpreises

Ab 1 Monat vor der Feier – 25% des Pauschalpreises

Bis eine Woche vor der Feier – 50%

In der entsprechenden Woche 75%

Stornierungen auf Grund von behördlichen Anordnungen sind selbstverständlich für Sie kostenfrei

Stornierung einzelner Personen:

Eine Woche vor der Veranstaltung – 25%

Am Tag der Veranstaltung (nicht erschienen) – 75%

Dienstleisterpauschale: 50% des Pauschalpreises

Kontakt:

Bremer Tor Gefken GmbH

0421/806780

Info@bremer-tor-event.de

Bremer-tor-event.de